

Về việc yêu cầu báo giá thực phẩm
(suất ăn), hàng hóa

TP Hải Dương, ngày 17 tháng 3 năm 2025

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

Cung cấp các mặt hàng thực phẩm (suất ăn), hàng hóa, dịch vụ
Phục vụ hoạt động bán trú tại Trường Tiểu học Tân Bình,
Thành phố Hải Dương, tỉnh Hải Dương

Kính gửi: CÔNG TY TNHH TM THỰC PHẨM AN PHÁT

Hiện nay, Trường Tiểu học Tân Bình đang quan tâm đến thực phẩm (suất ăn), hàng hóa của các Công ty và rất muốn có thêm thông tin chi tiết với các yêu cầu sau:

I. Yêu cầu báo giá các mặt hàng đáp ứng tối thiểu các tiêu chuẩn: Phụ lục đính kèm (tùy trường đảm bảo thực phẩm (suất ăn), hàng hóa cho phù hợp).

(Báo giá đã bao gồm các chi phí về thuế, phí, lệ phí (nếu có), chi phí vận chuyển. Bên mua không phải trả thêm bất cứ khoản chi phí nào. Giá mà nhà cung ứng báo sẽ là giá cố định trong suốt thời gian thực hiện hợp đồng và không thay đổi, do vậy nhà cung ứng phải có trách nhiệm tính toán các khoản chi phí hợp lý vào trong giá báo giá).

II. Các yêu cầu cụ thể về thực phẩm (suất ăn), hàng hóa cần đảm bảo theo báo giá của nhà cung ứng:

Đối với thực phẩm:

- Nhà cung ứng ngoài việc báo giá cụ thể, cần nêu chi tiết từng loại thực phẩm, nhà cung ứng có thể chào giá các loại thực phẩm (suất ăn) có tỷ lệ dinh dưỡng tương đương hoặc tốt hơn. Vì vậy nhà cung ứng có thể chào giá các loại thực phẩm (suất ăn) khác nhau nhưng phải đảm bảo tiêu chuẩn sử dụng “tương đương” hoặc “tốt hơn” so với yêu cầu của nhà trường. Đối với các sản phẩm tốt hơn, nhà cung ứng phải có bảng so sánh và tài liệu chứng minh đính kèm báo giá. Giá phải tương ứng với chất lượng thực phẩm và suất ăn theo yêu cầu dưới đây. Cụ thể:

1.1. Yêu cầu cụ thể đối với thịt, cá, thực phẩm tươi sống:

Thịt tươi sống, không có thuốc tăng trọng; các thớ thịt đều, săn chắc, không nhũn nhão, đàn hồi tốt, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra. Bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt). Cá tươi, không ươn dịch, chầy nhớt. Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Đạt các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng. Đã qua kiểm dịch của cơ quan thú y.

1.2. Yêu cầu đối với rau, củ, quả:

Đạt các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng, độ tươi ngon. Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, là già, không có tạp chất, không biến đổi gen. Củ quả to, đều còn cứng tươi; không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật, rau đảm bảo cung cấp theo mùa.

Rau, củ, quả được sản xuất, cung cấp từ đơn vị đạt tiêu chuẩn VIETGAP; Cà chua đạt tiêu chuẩn OCOOP.

1.3. Các sản phẩm từ trứng:

Trứng còn tươi, khi để soi dưới ánh đèn có buồng khí nhỏ, lòng đỏ tròn, không di động, nằm cân bằng ở giữa, lòng trắng trong suốt, cam hoặc hồng nhạt. Khi lắc nhẹ mà không có tiếng động. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. Đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.4. Các loại sản phẩm khác:

Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

Đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

Đối với suất ăn, đơn vị cung ứng phải cam kết giá suất ăn tương ứng với chất lượng và đảm bảo theo yêu cầu của nhà trường. Cụ thể, bên cung ứng:

- Chỉ sử dụng các nguyên liệu để chế biến thực phẩm đáp ứng được quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

- Chọn mua nguyên liệu thực phẩm tại các cơ sở tin cậy, ổn định và có uy tín, có cửa hàng cố định, có xác nhận, chứng nhận về an toàn thực phẩm của các cơ quan có thẩm quyền. Đặc biệt là khi mua rau, quả, thịt, cá ...ưu tiên chọn các cơ sở đã áp dụng "Thực hành nông nghiệp tốt" – GAP hoặc thực hiện việc kiểm soát tại vùng nguyên liệu (có cán bộ kiểm tra, giám sát tại trang trại chăn nuôi và trồng trọt). Khi mua nguyên liệu để sản xuất, chế biến thực phẩm phải có hợp đồng với cơ sở cung cấp nguyên liệu, có cam kết về chất lượng nguyên liệu của nhà cung ứng.

- Khi tiếp nhận nguyên liệu cần kiểm tra: chứng chỉ (thẻ hàng) của bên cung cấp và kiểm tra nguyên liệu khi nhập (kiểm tra chất lượng, độ tươi nguyên, nhiệt độ theo từng lô hàng thực phẩm, bao gồm kiểm soát nhiệt độ chuẩn trong quá trình vận chuyển do nhà cung cấp thực hiện). Có thể sử dụng thiết bị kiểm tra (VD: test kiểm tra nhanh) và cảm quan để phát hiện các nguyên liệu thực phẩm không đạt yêu cầu. Cần phải ghi chép và lưu lại các thông tin về xuất xứ, thành phần của thực phẩm và nguyên liệu thô thu mua: tên thành phần, địa chỉ và tên nhà cung cấp, địa chỉ và tên cơ sở chế biến nguyên liệu, thông tin xác nhận lô sản phẩm (số lô hàng hoặc ghi ngày sản xuất), ngày mua hàng.



- Các loại thực phẩm đông lạnh, thực phẩm khô và gia vị nên nhập với số lượng vừa đủ dùng.

Đối với hàng hóa:

- Nhà cung ứng phải báo giá cụ thể, chi tiết từng loại hàng hóa, có nhãn mác hàng hóa (nếu có), xuất xứ của hàng hóa, nhà sản xuất cụ thể của hàng hóa, hạn sử dụng theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại phải $\geq 2/3$ hạn sử dụng.

- Bao bì sản phẩm hàng hóa phải thể hiện đầy đủ thông tin về: nhãn mác sản phẩm, ngày sản xuất, hạn sử dụng, thông tin của nhà sản xuất.

- Trường hợp hàng hóa không đáp ứng yêu cầu chất lượng do nguyên nhân của nhà sản xuất thì nhà cung ứng phải cung cấp thay thế hàng hóa mới đạt yêu cầu chất lượng và thu hồi sản phẩm lỗi, thời gian cung cấp thay thế hàng hóa mới không quá 01 ngày kể từ thời điểm nhận được thông báo.

2. Yêu cầu về giao hàng

- Địa điểm giao hàng: Trường Tiểu học Tân Bình

- Thời gian giao hàng:

Trường Tiểu học Tân Bình, TP Hải Dương trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp báo giá cung cấp các loại thực phẩm (suất ăn) và gửi hồ sơ chào giá về Trường Tiểu học Tân Bình, TP Hải Dương.

- Địa chỉ: KĐT An Phú, phường Tân Bình, TP Hải Dương, tỉnh Hải Dương trước 17h00 ngày 21/3/2025.

Hồ sơ chào giá bao gồm các tài liệu sau:

+ Hồ sơ năng lực: Bản sao công chứng đăng ký kinh doanh, mô tả khái quát năng lực kinh nghiệm của đơn vị cung ứng.

+ Thư chào giá các mặt hàng các mặt hàng thực phẩm (suất ăn), hàng hóa, dịch vụ phục vụ hoạt động bán trú theo các nội dung yêu cầu báo giá trên.

Rất mong nhận được sự quan tâm và tham gia chào giá từ phía đơn vị cung cấp dịch vụ.

Trân trọng cảm ơn!

ĐẠI DIỆN CỦA ĐƠN VỊ

(Ký, đóng dấu, ghi rõ họ tên)



HIỆU TRƯỞNG
PHẠM VĂN MẠNH

Chi tiết thông tin về giá và các đặc tính kỹ thuật của thực phẩm (suất ăn), hàng hóa theo yêu cầu của nhà trường:

Thực phẩm rau, củ, quả:

Stt	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
1	Củ khoai tây	Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		Không được trộn khoai TQ
2	Cà chua	Quả to đều chín đỏ không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		Không nhận cà chua TQ
3	Củ cà rốt	Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		Không nhận cà rốt TQ
4	Tỏi khô	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản.	Kg	01		Không nhận tỏi TQ
5	Gừng củ	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản.	Kg	01		
6	Củ cải	Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
7	Thì là	Lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
8	Quả dứa	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, mắt to đều không có	Kg	01		0,8-1kg/quả



Stt	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		chất bảo quản, chất kích thích.				
9	Quả bí xanh	Quả to đều trên dưới, không thối, ong châm không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
10	Quả bầu	Quả to đều trên dưới, non, không thối, ong châm không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
11	Cần tây	Đều trên dưới, không thối, không dập nát, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật, Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
12	Hành tây	Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
13	Rau mùi	Tươi ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	01		
14	Rau ngót	Tươi ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	01		
15	Hành khô	Củ đều, không bị thối, mốc, hồng có chất bảo quản.	Kg	01		
16	Hành lá	Tươi ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	01		
17	Rau mồng tơi	Đối với rau ăn lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp	Kg	01		

Stt	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.				
18	Rau đay	Đối với rau ăn lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
19	Quả mướp	Quả đều, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
20	Tai chua khô	Không mốc, không chất bảo quản.	Kg	01		
21	Quả bí ngô (bí đỏ)	Quả to đều, già, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
22	Quả su su	Quả to đều, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
23	Củ khoai sọ	Củ đều bờ, không thối, ngon, không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg	01		9-10 củ/kg
24	Củ khoai môn	Củ đều bờ, không thối, ngon, không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg	01		
25	Củ dền	Củ đều, không thối, ngon, không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg	01		
26	Giềng củ	Củ già, đều, sạch, không sâu, không bùn đất.	Kg	01		
27	Củ sả	Củ đều, không héo.	Kg	01		

Stt	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
28	Giá đỗ	Tươi, ngon, không chất kích thích, thân ngắn mập trắng.	Kg	01		
29	Nấm đùi gà	Tươi mới, ngon không mùi thiu không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	01		
30	Nấm hương tươi	Tươi mới, ngon không mùi thiu, không chất bảo quản	Kg	01		170g/gói
31	Rau cải	Đối với rau ăn lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
32	Lơ xanh	Cây phải tươi, ngon, không thối, không sâu, không cuống thân cây, lá cây không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
33	Đậu bắp	Quả đều, tươi, non, không sâu, thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
34	Dưa chua	Vàng, đều, thơm, không dập, không nhũn.	Kg	01		
35	Dọc mùng	Xanh, tươi đều không dập, không ngả màu, không thối nhũn.	Kg	01		
36	Bắp cải	Cây phải tươi, mới, to đều nhau không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		

Stt	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
37	Thanh long	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		2 quả/kg
38	Dưa vàng	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
39	Chanh leo	Quả đều, không thối, ngon, không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		7-10 quả/kg
40	Chuối tây	Chín đều, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	01		
41	Cam sành	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
42	Cam vàng	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
43	Quả quýt	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
44	Quả xoài chín	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		300g/quả
45	Dưa hấu miền Nam	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		

TỈNH HẢI

Thực phẩm khô:

Stt	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
46	Bún khô	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
47	Mì gạo	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
48	Mì nui	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo hạn sử dụng.	Kg	01		
49	Rong biển Miwon 50g/gói	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
50	Thảo quả	Không nấm mốc, không chất bảo quản.	Kg	01		
51	Dầu điều	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Lít	01		
52	Nước cốt dừa	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
53	Bột nghệ Hậu sanh 500g	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
54	Bột năng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
55	Gia vị sốt vang	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
56	Mỳ trứng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
57	Hạt sen	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
58	Nấm hương khô	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
59	Đỗ đen hạt nhỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
60	Hạt tiêu	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		

Stt	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
61	Miến	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
62	Sữa ông thọ đặc	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
63	Tương cà chua Cholimax 2l/can	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Can	01		
64	Gia vị thịt kho	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
65	Nước hàng	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
66	Bơ Meizan 800g	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
67	Phô mai con bò cười	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
68	Dấm ... 500ml	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
69	Dấm táo 500ml	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
70	Dầu ăn ... Gold (10L)	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Can	01		
71	Muối nghiền iot	Khô, không biết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
72	Mắm cát hải	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
73	Mắm tép Ba làng (500g)	Không ôi thiu. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
74	Dầu hào ... 2L	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Can	01		
75	Nước tương ... 2L	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Can	01		
76	Đường trắng	Khô, không biết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		

Stt	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
77	Mì chính Vedan 2kg	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
78	Hạt nêm	Khô, không biết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
79	Sữa bột ...	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
80	Sữa chua ăn có đường	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
81	Sữa tươi tiệt trùng su su	Không méo, bẹp, rách, thủng. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
82	Đỗ xanh không vỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
83	Gạo nếp	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
84	Gạo bắc thơm	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
85	Tôm nõn khô	Không nấm mốc, không chất bảo quản, nõn tôm hồng đều.	Kg	01		

Thực phẩm: Thịt lợn, thịt bò, trứng, thủy hải sản

Stt	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
86	Móng giò (cắt ngắn)	Bóc móng, cạo sạch lông, chân giò tươi màu trắng.	Kg	01		Cắt ngắn
87	Sườn sụn không cục	Thịt sườn tươi, màu hồng nguyên tấm, không có sụn bám	Kg	01		Bỏ cục
88	Xương cục	Thịt trên xương tươi, màu hồng, nước luộc thịt trong thơm mùi đặc trưng	Kg	01		
89	Xương ống	Xương tươi, tủy bám chặt vào thành ống tủy (nếu có). Nước luộc thịt thơm, trong vẩn mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		
90	Giò sống	Giò nhuyển, không lẫn gân xơ, màu hồng không hàn the, chất bảo quản.	Kg	01		
91	Thịt chân giò	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ	Kg	01		Tẻ sạch không có da thừa

Stt	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)				
92	Thịt nạc than	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mềm chắc mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		Đẻ than không dính mỡ bám
93	Thịt ba chỉ	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mềm chắc mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		Thịt tươi không nong
94	Thịt nạc sống	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mềm chắc mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		
95	Thịt nạc vai	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất	Kg	01		Thịt đầu giòn

Stt	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)				
96	Thịt than bò	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		
97	Thịt mỡ bò	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		
98	Thịt sườn bò	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		
99	Thịt bê ba chỉ	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ	Kg	01		Thịt tươi không nong

Stt	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)				
100	Chả lụa	Giò, chả không bỏ, mùi thơm đặc trưng, không có chất bảo quản, không hàn the, không có chất gây độc hại đến sức khỏe.	Kg	01		
101	Giò lụa	Giò, chả không bỏ, mùi thơm đặc trưng, không có chất bảo quản, không hàn the, không có chất gây độc hại đến sức khỏe.	Kg	01		
102	Giò xào	Giò, chả không bỏ, mùi thơm đặc trưng, không có chất bảo quản, không hàn the, không có chất gây độc hại đến sức khỏe.	Kg	01		
103	Mỡ lợn	Mỡ phần rán lên có mùi thơm đặc trưng, không khét	Kg	01		Trắng bóng
104	Đùi gà công nghiệp	Thịt gia cầm tươi, sống, ngon phải được lấy từ gia súc, gia cầm, chim và thú nuôi ... sống, khỏe mạnh, và an toàn thực phẩm.	Kg	01		Có má, không xương, hom, xương sống (300g – 500g/1 đùi)
105	Ức gà công nghiệp file	Thịt gia cầm tươi, sống, ngon phải được lấy từ gia súc, gia cầm, chim và thú nuôi ... sống, khỏe mạnh, và an toàn thực phẩm.	Kg	01		
106	Gà ta làm sạch (1,4 – 1,7 kg/con)	Thịt gia cầm tươi, sống, ngon phải được lấy từ gia súc, gia cầm, chim và thú nuôi ... sống, khỏe mạnh, và an toàn thực phẩm.	Kg	01		Làm sạch long bỏ nội tạng
107	Gà ác nguyên con	Thịt gia cầm tươi, sống, ngon phải được lấy từ gia súc, gia cầm, chim và thú	Kg	01		Làm sạch long bỏ nội tạng

Stt	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
	(0,6-0,7 kg/con)	nuôi ... sống, khỏe mạnh, và an toàn thực phẩm.				
108	Chim bồ câu (0,6-0,8 kg/con)	Thịt gia cầm tươi, sống, ngon phải được lấy từ gia súc, gia cầm, chim và thú nuôi ... sống, khỏe mạnh, và an toàn thực phẩm.	Kg	01		Làm sạch long bỏ nội tạng
109	Chim cú	Thịt gia cầm tươi, sống, ngon phải được lấy từ gia súc, gia cầm, chim và thú nuôi ... sống, khỏe mạnh, và an toàn thực phẩm.	Kg	01		Làm sạch long bỏ nội tạng
110	Trứng gà công nghiệp	Trứng tươi, mới: Không có mùi lạ, vỏ tròn, không bị méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ có màu đặc trưng, không bị loãng.	Quả	01		(65-70 g/quả)
111	Trứng gà ta	Trứng tươi, mới: Không có mùi lạ, vỏ tròn, không bị méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ có màu đặc trưng, không bị loãng.	Quả	01		(60-65 g/quả)
112	Trứng vịt	Trứng tươi, mới: Không có mùi lạ, vỏ tròn, không bị méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ có màu đặc trưng, không bị loãng.	Quả	01		(80-85 g/quả)
113	Trứng chim cú	Trứng tươi, mới: Không có mùi lạ, vỏ tròn, không bị méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ có màu đặc trưng, không bị loãng.	Quả	01		
114	Tôm lột vỏ	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		(70-80 con/kg)
115	Tôm sú	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu.	Kg	01		Loại 30 con/kg

Stt	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.				
116	Tôm đồng nhỡ	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ(cắt bỏ râu)	Kg	01		
117	Tôm riu	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		
118	Cá quả miền Nam	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		(1,2kg – 1,4kg/con)
119	Cá rô phi	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		1,3kg – 1,5 kg/con
120	Cá diêu hồng	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		1,3kg – 1,5 kg/con
121	Cá chép	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		1,3kg – 1,5 kg/con
122	Cá nục sồi	Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, tanh, ươn, ít nhất còn 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì. Không chất bảo quản.	Kg	01		(7-8 con/kg)
123	Cá thu cắt lá	Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, tanh, ươn, ít nhất còn 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì. Không chất bảo quản.	Kg	01		Loại I
124	Cá basa file	Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, tanh, ươn, ít nhất còn 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì. Không chất bảo quản.	Kg	01		Loại I

Stt	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
125	Cá trắm	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		(2kg – 2,3kg/con) Làm theo yêu cầu nhà trường
126	Cá kim	Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, tanh, ươn, ít nhất còn 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì. Không chất bảo quản.	Kg	01		(9-10 con/kg)
127	Cá hồi file	Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, tanh, ươn, ít nhất còn 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì. Không chất bảo quản.	Kg	01		
128	Cá diếc	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		(8-10 con/kg) Làm theo yêu cầu nhà trường
129	Cá Trinh	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ (từ 1kg đến 1,2 kg/con)	Kg	01		Làm theo yêu cầu nhà trường
130	Ngao	Ngao trắng tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có con chết, không có mùi lạ, không sạn.	Kg	01		
131	Cua đồng xay nhuyễn	Cua đồng tươi, say nhuyễn không chứa mai cua	Kg	01		
132	Mực ống	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		15g-200g/con/kg
133	Cá bống biển	Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, tanh, ươn, ít nhất còn 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì. Không chất bảo quản.	Kg	01		(8-9con/kg)

ĐỐI VỚI SUẤT ĂN:

Địa chỉ thực hiện	Quy mô trung bình	Ca	Thời gian Bắt đầu buổi ăn
Trường Tiểu học Tân Bình	1 ngày = 1.120 suất ăn Bao gồm buổi ăn trưa và buổi xế chiều	Bữa ăn trưa	10 giờ 45 phút
		Bữa xế chiều	13 giờ

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 04/2025 đến tháng 05/2025 (1.120 học sinh x .../1 ngày x 22 ngày x 2 tháng) (Chi tiết khẩu phần dự kiến theo danh mục số 01 và 02 bữa phụ)	Suất	1.120	2		
Tổng cộng:						
Bằng chữ:						

DANH MỤC SỐ 01

STT	KHẨU PHẦN ĂN TRÊN 1 THÁNG (CÓ THỂ BỔ SUNG, THAY ĐỔI THEO YÊU CẦU VỚI GIÁ TRỊ TƯƠNG ĐƯƠNG)					
I	TUẦN 1					
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Thịt lợn nạc kho tàu	Đùi gà góc tư chiên(rang muối)	Thịt bò hầm củ quả	Tôm tẩm bột chiên giòn	Nem thịt, rau củ cuốn chiên
2	Món phụ	Trứng gà tráng hành	Sủi cảo nhân thịt hấp	Đậu phụ sốt cà chua	Chả lụa rim tiêu	Trứng cút rim mắm
3	Rau	Cải bắp luộc	Giá, đậu xanh, cà rốt xào	Rau muống xào tỏi	Cải ngọt luộc	Su su, cà rốt xào tỏi
4	Canh	Canh bí đỏ, đậu xanh hầm thịt băm	Canh rau ngót nấu thịt băm	Canh mồng toi nấu thịt băm	Canh bí xanh nấu thịt băm	Canh cải xanh nấu thịt băm
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương
	Số tiền					
II	TUẦN 2					

		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Đùi gà góc tư kho gừng, sả	Thịt lợn nạc rim chua ngọt	Cà phi lê lăn bột chiên xù	Thịt lợn băm xào ngô ngọt, cà rốt	Thịt bò sốt vang
2	Món phụ	Trứng gà đảo bông	Đậu phụ sốt mắm hành	Chả lụa xào ngũ sắc	Viên rau củ hải sản chiên xù	Lạc rang tằm gia vị
3	Rau	Cải thảo luộc	Bí xanh xào gừng	Cải chip xào nấm hương	Củ cải, cà rốt luộc	Cải bắp xào
4	Canh	Canh rau dền nấu thịt băm	Canh cải ngọt nấu thịt băm	Canh bí đỏ đậu xanh hầm thịt băm	Canh chua dứa, giá đỗ nấu thịt băm	Canh bầu trắng nấu thịt băm
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương
	Số tiền					
III	TUẦN 3					
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Thịt lợn nạc rán ngũ vị	Đùi gà góc tư tằm bột chiên sả	Thịt lợn nạc kho dừa thơm	Tôm chiên sả	Cơm rang trứng, rau củ
2	Món phụ	Trứng trắng cuộn	Chả lụa kho	Trứng cút rim	Đậu phụ sốt cà chua	Xúc xích chiên
3	Rau	Bí ngô xào tỏi	Giá đỗ, cà rốt xào	Cải ngọt luộc	Cải chip xào tỏi	Su su, cà rốt luộc
4	Canh	Canh rau ngót nấu thịt băm	Canh bí xanh nấu thịt băm	Canh chua nấu thịt băm	Canh bí đỏ đậu xanh hầm thịt	Canh cải bắp, cà chua nấu thịt
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương
	Số tiền					
IV	TUẦN 4					
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Thịt lợn nạc kho dừa non	Thịt bò sốt tiêu đen	Thịt nạc luộc rưới xì dầu	Đùi gà góc tư nấu cà ri	Thịt lợn nạc chiên củ quả
2	Món phụ	Muối vừng	Đậu phụ tằm hành	Trứng gà cuộn hành	Sủi cào nhân thịt rán	Miến xào thập cẩm
3	Rau	Cải bắp luộc	Giá đậu xanh, cà rốt xào	Rau muống xào tỏi	Cải ngọt luộc	Su su, cà rốt, xào tỏi
4	Canh	Canh bí đỏ, đậu xanh, hầm thịt băm	Canh rau ngót nấu thịt băm	Canh mồng tơi nấu thịt băm	Canh bí xanh nấu thịt băm	Canh cải xanh nấu thịt băm
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương
	Số tiền					

DANH MỤC 01 BỮA ĂN PHỤ

Ăn xế chiều: gồm sữa chua hoặc Bánh Flan, hoặc Sữa hộp hoặc món nấu chế biến.

STT	Suất ăn phụ (1 trong các món sau)	Khối lượng	Số lượng/tháng	Đơn giá	Thành tiền
1	Sữa chua	80-100ml			
2	Bánh Flan	80 gram			
3	Sữa hộp	180 ml			
4	Món chế biến	250-350 gram			
5	Hoặc tương đương				

Đối với hàng hóa, dịch vụ khác:

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
1						
2						
3						
.....						