

TRƯỜNG MN THANH HẢI

Số: 01/CV-MN

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh Phúc

V/v Yêu cầu báo giá thực phẩm, hàng hóa

Thanh Hải, ngày 12 tháng 3 năm 2025

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

**Cung cấp các mặt hàng thực phẩm, hàng hóa, dịch vụ phục vụ
bếp ăn bán trú tại Trường Mầm non Thanh Hải**

Kính gửi: Công ty TNHH bữa ăn học đường

Hiện nay, Trường Mầm non Thanh Hải đang quan tâm đến thực phẩm, 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: (Có danh mục kèm theo)

(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, hàng hoá 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 có tỷ lệ dinh dưỡng tương đương hoặc tốt hơn. Vì vậy nhà cung ứng có thể chào giá các loại thực phẩm 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 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 lông và tạp chất lạ; Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt). Cá tươi, không rỉ dịch, chảy 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 toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng. Đã qua kiểm dịch của cơ quan thú y ngon.

1.2. Yêu cầu đối với rau, củ, quả

Đạt các tiêu chuẩn về an toàn toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng, độ tươi. Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá 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 hàng hóa

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

- Bao bì sản phẩm hàng hoá 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 hoá không đáp ứng yêu cầu chất lượng do nguyên nhân của nhà sản xuất thì nhà

cung ứng phải cung cấp thay thế hàng hoá mới đạt yêu cầu chất lượng và thu hồi sản phẩm lỗi, thời gian cung cấp thay thế hàng hoá mới không quá 01 ngày kể từ thời điểm nhận được thông báo.

2. Yêu cầu về giao hàng

- Địa điểm giao hàng: Trường Mầm non Thanh Hải 5 khu: Xóm 4 – Xóm 3 - Tiền vĩ - Thừa Liệt - Xóm 1.
- Thời gian giao hàng: 6h30 sáng hàng ngày trong tuần

TRƯỜNG MẦM NON THANH HẢI trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp báo giá cung cấp các loại thực phẩm và gửi hồ sơ chào giá về đơn vị Trường Mầm non Thanh Hải.

Địa chỉ: An Liệt 3 - Thanh Hải - Thanh Hà – Hải Dương trước 10 giờ ngày 18/3/2025. 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 theo các nội dung yêu cầu báo giá trên và một số hồ sơ khác theo quy định.

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

Nơi nhận:

Lưu VP

HIỆU TRƯỞNG



Bùi Thị La

BẢNG KÊ DANH MỤC HÀNG HOÁ ĐỀ NGHỊ BẢO GIÁ

(Kèm theo công văn số 01/CV-MNTH ngày 21 tháng 3 năm 2024)

Danh mục hàng hóa		Quy cách, yêu cầu sản phẩm	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
1	Mì gạo	- Mỳ phải đảm bảo mới sản xuất, không bị ẩm mốc, nấu lên thơm ngon. - Cơ sở sản xuất có giấy phép kinh doanh, có giấy chứng nhận VSATTP	Kg				
2	Bí xanh	- Bí xanh quả nhỏ, thuận dài, vỏ xanh, tươi ngon không bị dập nát, thối không có mùi vị lạ, không có thuốc bảo vệ thực vật. - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
3	Bí đỏ	- Bí đỏ quả to, cùi dày, bên trong ruột màu vàng, khi nấu nên bở ngọt, quả tươi ngon không bị dập nát, không chứa tạp chất, không có thuốc bảo vệ thực vật. - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
4	Bún tươi	- Bún phải đảm bảo mới sản xuất, không bị ẩm mốc, nấu lên thơm ngon. - Cơ sở sản xuất có giấy phép kinh doanh, có giấy chứng nhận VSATTP	Kg				
5	Chuối tây	- Quả to đều, có màu vàng đậm, không có đốm đen, vết thâm, không bị dập nát, không sử dụng hóa chất	Kg				

		- Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP					
6	Cà chua	- Cà chua có lớp vỏ ngoài màu đỏ tươi, đều màu. Lớp vỏ ngoài nguyên vẹn, không có vết trầy xước dập nát lành lặn, không bị thối, không có thuốc bảo vệ thực vật. - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
7	Cà rốt	- Cà rốt có màu cam tươi sáng, đồng thời có độ nặng và chắc thịt rõ rệt, lớp vỏ bên ngoài trông bóng loáng, nhẵn mịn, không sần sùi hoặc xuất hiện các đốm li ti lạ thường nào trên bề mặt, không có thuốc bảo vệ thực vật. - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
8	Dưa hấu	- Tươi ngon trọng lượng 2kg/ quả trở lên, dưa hấu bỏ ra đỏ tươi, không bị thối, dập, không có thuốc bảo vệ thực vật. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
9	Dầu Neptune Light 1 L	- Hàng đóng chai, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 3 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm. - Thành phần dinh dưỡng trong	Kg				



		100g: Năng lượng: 900 kcal Omega 3 (tối thiểu): 3g Omega 6 (tối thiểu): 40g Omega 9 (tối thiểu): 20g Vitamin E(tối thiểu): 8mg Oryzarol (tối thiểu): 30mg Phytosterol (tối thiểu): 250mg					
10	Gạo nếp	- Đúng chuẩn 1 loại gạo, hạt đều, không mốc, mọt, không lẫn sạn bản không có chất bảo quản, đảm bảo VSATTP khi nấu lên cơm thơm ngon, dẻo. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg				
11	Gạo tẻ thơm	- Đúng chuẩn 1 loại gạo, hạt đều, không mốc, mọt, không lẫn sạn bản không có chất bảo quản, đảm bảo VSATTP khi nấu lên cơm thơm ngon, dẻo. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg				
12	Gừng củ	- Không có thuốc bảo quản, củ to đều không bị thối, không có mùi và/hoặc vị lạ, rắn chắc, không bị trầy vò, các vết trầy nhẹ đã khô không bị coi là khuyết tật, đủ khô để sử dụng; vò, cuống và vết cắt khi thu hoạch phải khô hoàn toàn. - Được trồng theo tiêu chuẩn của VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				

13	Hành lá	- Tươi ngon không bị dập nát, không có thuốc bảo vệ thực vật, thân có màu xanh đậm, không vàng úa, thối, củ trắng tinh. - Được trồng theo tiêu chuẩn Vietgap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
14	Khoai sọ	- Củ hình tròn hoặc bầu dục, vỏ ngoài khô, không ướt, không mọc mầm, không thối, không có mùi vị lạ, không chứa thuốc bảo vệ thực vật, khi nấu nên có vị ngọt, thơm ngon. - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
15	Khoai tây	- Hình hơi tròn hoặc hình bầu dục như quả trứng, vỏ mỏng, mọng nước và bên trong ruột có màu vàng, không thâm đốm, tươi ngon không bị dập nát, không mọc mầm, nấu nên bở, thơm, không có thuốc bảo vệ thực vật. - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
16	Muối tinh iot 500g	- Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 1 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm.	Kg				

17	Bột ngọt Aji no moto 1kg	- Bột ngọt Ajinomoto 1.8kg được đóng gói trong bao bì 1.8kg, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 60 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 6 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm. - Thành phần: Monosodium Glutamate tinh khiết 99+% (chất điều vị), chất phụ gia thực phẩm	Kg				
18	Ngao	- Ngao tươi, sạch sẽ, không lẫn sạn, đảm bảo từ 40-50 con/ kg. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg				
19	Cam	- Tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trong lượng từ 150-200gam/quả - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
20	Nấm hương	- Nấm to đều, không bị mốc, không bị hôi mốc - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg				
21	Me	- Tươi ngon không bị dập nát, héo úa, không có thuốc bảo vệ thực vật - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
22	Rau mùng tơi	- Thân mập, mọng nước, bên ngoài vỏ nhẵn bóng, màu xanh thẫm hoặc tím. Rau tươi ngon không bị dập nát, không héo, thối không có thuốc bảo vệ thực vật. - Trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				

23	Rau đay	- Thân màu đỏ nâu, ít phần cành. Lá hình trứng dài nhọn, phía gốc lá tròn hay tù, mép có răng cưa, dài 5 – 10 cm, rộng 2 – 4 cm, có 3 – 5 gân ở phía dưới, Rau tươi ngon không bị dập nát, không héo úa thối, không có thuốc bảo vệ thực vật - Trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
24	Thịt bò loại 1, loại 2.	- Thịt có màu đỏ tươi, khi ấn tay vào có đồ đàn hồi, không có mùi lạ, nấu lên thơm ngon, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư (Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi. - Có xuất xứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP - Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018	Kg				
25	Thịt lợn mông sẵn	- Thịt có màu đỏ tươi, khi ấn tay vào có đồ đàn hồi, không có mùi lạ, nấu lên thơm ngon, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư (Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi. - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất xứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP - Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận	Kg				

NH
 G
 DN
 HAI
 CÔNG

		Iso 22000:2018					
26	Thịt lợn nạc thăn	- Thịt có màu đỏ tươi, khi ấn tay vào có đồ đàn hồi, không có mùi lạ, nấu lên thơm ngon, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư (Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi. - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP - Được giết mổ trên dây chuyền được cấp giấy chứng nhận Iso 22000:2018 - Có giấy kiểm dịch của cơ quan Thú Y	Kg				
27	Trứng cút	- Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, không có nấm mốc nhìn thấy được bằng mắt thường., trứng không bị rạn, nứt hoặc dập, quả trứng tươi, khi luộc lên không bị thối, hỏng, trọng lượng khoảng 10-12 gam/ quả - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP.	Kg				
28	Trứng vịt	- Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, không có nấm mốc nhìn thấy được bằng mắt thường., trứng không bị rạn, nứt hoặc dập, quả trứng tươi, đường kính khoảng 4cm khi đập ra lòng đỏ không bị loãng, trọng lượng 65-70 gam/ quả. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg				

29	Tôm biển loại 1	- Tôm tươi vẫn còn sống đảm bảo từ 25 - 30 con/kg. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP.	Kg				
30	Tôm biển loại 2	- Tôm tươi vẫn còn sống đảm bảo từ 25 - 30 con/kg. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP.	Kg				
31	Xương sườn bò cổ	- Đúng chủng loại xương, không có mùi lạ, khi nấu lên nước trong vị ngọt, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư (Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi. - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP - Được giết mổ trên dây chuyền được cấp giấy chứng nhận Iso 22000:2018 - Có giấy kiểm dịch của cơ quan Thú Y	Kg				
32	Xương ống	- Đúng chủng loại xương, không có mùi lạ, khi nấu lên nước trong vị ngọt, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư (Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi. - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP - Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự	Kg				

		kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018					
33	Hạt sen	- Hạt to đều, không bị mốc, không bị hôi mốc, khi nấu lên hạt nở - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg				
34	Thịt gà ta (Bò chân, cổ)	- Phần da bên ngoài có màu vàng không quá sậm màu, không bị loang lổ các vết bầm. Khi ấn tay vào thịt thì sẽ cảm nhận được thịt chắc, đàn hồi. Có trọng lượng từ 2-2,5kg /con (Đã làm sạch lông, bỏ lông, mề, ruột, bỏ chân, cổ), tươi ngon. - Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018	Kg				
35	Đường trắng thượng hạng Lam Sơn túi 1kg	- Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 3 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm.- Tiêu chuẩn sản phẩm: HALAL, VSATTP - Chỉ tiêu chất lượng: +Độ Pol: $\geq 99.75\%$ +Hàm lượng đường: $\leq 0.035\%$ +Tro dẫn điện: $\leq 0.04\%$ +Hao hụt khi sấy: $\leq 0.05\%$ +Độ màu: ≤ 60 IU	Kg				
36	Đậu phụ vàng	- Đậu sản xuất trong ngày, không có hàn the, chất bảo quản, đậu béo, dầu dùng để chiên rán phải đảm bảo sạch sẽ, khay chứa đậu phải sạch sẽ bảo quản đảm bảo vệ sinh ATTP.	Cái				

		- Cơ sở sản xuất có đầy đủ giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận VSATTP					
37	Đỗ xanh tách vỏ	- Đỗ có màu vàng, đã được tách lớp vỏ bên ngoài hạt, hạt đều, không bị mốc, không bị hôi, mốc, khi nấu lên hạt nở - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg				
38	SP Dielac Học Đường túi 1kg	* Sản phẩm được đóng trong bao bì túi nhôm, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 3 tháng, sữa dạng bột, đồng nhất, không vón cục, không có tạp chất lạ, có màu vàng kem, đồng đều, thơm ngon đặc trưng của sản phẩm* Tiêu chí kỹ thuật cơ bản: Tính trên 100g+ Năng lượng : $\geq 436,5$ g+ Chất đạm: ≥ 15 g+ Chất béo: ≥ 20.7 g- Acid linoleic : ≥ 433.1 mg- Acid alpha linoleic : ≥ 177.5 mg- Hàm lượng Hydrat cacbon : ≥ 45 g- Taurin: ≥ 20 mg- Lysin : ≥ 1200 mg- Hàm lượng ẩm : ≤ 5 g- Hàm lượng tro : ≥ 3.6 g- Natri : ≥ 168 mg- Kali : ≥ 800 mg- Clorid : ≥ 440 mg- Calci: ≥ 600 - Phospho : ≥ 464 mg- Magnesi : ≥ 52 mg- Mangan : ≥ 400 mg- Sắt : ≥ 4.85 mg- Iod : ≥ 72 mg- Kẽm : ≥ 4 mg- Đồng : ≥ 0.184 mg- Selen: ≥ 8 mg- Vitamin A : ≥ 1560 IU- Vitamin D3 : ≥ 361.6 IU- Vitamin E : ≥ 3.2 mg TE- Vitamin K1 : ≥ 19.4 mg - Vitamin C : ≥ 40 mg-	Kg				



		Vitamin B1 : ≥ 0.56 mg : ≥ 0.88 mg - Vitamin PP: ≥ 3.2 mg - Vitamin B6 : ≥ 0.56 mg - Acid folic : ≥ 88 mg - Acid pantothenic : ≥ 2 mg - Vitamin B12 : ≥ 1.6 mg - Biotin : ≥ 20 mg - Cholin : ≥ 76 mg					
39	Bánh gói	- Sản xuất trong ngày, không có chất bảo quản, phẩm màu. - Sản xuất tại cơ sở có giấy phép kinh doanh, có giấy chứng nhận VSATTP.	Cái				
40	Bột canh 14% 900gr	- Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 09 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 1 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm. - Tiêu chuẩn sản phẩm: ISO 22000:2018, ATTP - Thành phần: +Muối ăn, chất điều vị +Đường tinh luyện, bột tỏi, bột ớt, bột tiêu, maltodextrin +Hành lá sấy, chất tạo ngọt tổng hợp"	Gói				

41	Tim lợn	- Quả tim nên có màu đỏ tươi sáng, không có vết đen hay mờ mờ. Bề mặt tim láng bóng và mềm mại. Màng bao tim dính chặt vào cơ tim, không bong ra hoặc bị lỏng. Khi ấn tay vào tim, tim nên có độ đàn hồi tốt và không biến dạng lõm xuống dưới, vẫn giữ nguyên hình dáng ban đầu. Khi ấn tay vào, tim lợn nên tiết ra nước màu hồng. Nước này không có mùi hôi và không có mùi khác lạ. Khi bỏ đôi quả tim ra, không có máu bầm tím hoặc tụ máu trong tim. không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư (Thuốc, hóa học...) trong quá trình chăn nuôi. nuôi theo tiêu chuẩn VietGap xuất xứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP - Được giết mổ trên dây chuyền được cấp giấy chứng nhận Iso 22000:2018 - Có giấy kiểm dịch của cơ quan Thú Y	kg				
42	Bánh đa cua	- Bánh đa phải đảm bảo mới sản xuất, không bị ăm mốc, nấu lên thơm ngon. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg				



43	Thịt ngan (Bò chân, cổ, cánh)	- Phần da bên ngoài có màu vàng không quá sậm màu, không bị loang lổ các vết bầm. Khi ấn tay vào thịt thì sẽ cảm nhận được thịt chắc, đàn hồi. Có trọng lượng từ 2,5-3kg /con (Đã làm sạch lông, bỏ lòng, mề, ruột, bỏ chân, cổ) tươi ngon. - Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018	Kg				
44	Lạc đỏ	- Hạt to đều, không bị mốc, không bị hôi mốc - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg				
45	Thanh long	- Tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trọng lượng từ 300-350gam/quả - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
46	Nước cốt dừa 400ml	- Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 36 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 3 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm. - Tiêu chuẩn sản phẩm: ISO 17025:2005 - Thành phần dinh dưỡng trong 100g: + Năng lượng: 147 kcal + Carbohydrat: 4.1g + Chất đạm: 1.1 g + Chất béo: 14.1g	Hộp				

47	Hành tây	- Hành có lớp vỏ mỏng, sáng bóng, màu vàng đẹp mắt, đều màu, không có vết thâm đen, chắc tay, không mọc mầm. - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
48	Tỏi khô	- Củ, to chắc, không bị xốp, các nhánh tỏi không bị lép, khô hoặc nhẵn đảm bảo chất lượng và độ tươi ngon, còn nguyên lớp vỏ trắng bên ngoài, không có chất bảo quản, - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
49	Bột sắn dây	- Đúng bột củ sắn dây, trắng, mịn, khô, khi nấu lên trắng trong sánh đảm bảo vệ sinh ATTP - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg				
50	Cua đồng	Cua vẫn còn sống, con to đều, đảm bảo từ 50-60 con/kg. Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP.	Kg				
52	Knorr GVHC T. kho tau 28g	Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 17 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 2 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm. - Thành phần: Đường, chất điều vị (mononatri Glutamat và Dinatri 5'-Ribonucleotid), Maltodextrin, muối I-ốt (muối, kali Iodat, chất chống đông vón Dioxyd Silic vô định hình	Túi				

UỶ BAN
TỈNH HỮU

53	Nước cá chim trắng 1L	Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 3 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm, sản phẩm đạt tiêu chuẩn VSATTP về nước mắm. - Thành phần: Nước mắm cốt, muối, nước sạch, phụ gia thực phẩm: Chất điều chỉnh độ acid: Acid citric (INS330), axit Axetic(260), chất điều vị: Dinatri 5' - guanylat(INS627), Dinatri 5'-Inosinic(Disodium - Ribonucleotides-(I+G)(ÍN 631), Mononatri glutamate(INS621), Hương mắm và thực phẩm tổng hợp, chất bảo quản: Natri Benzoate Sodium Ben zoate(211), Chất tạo ngọt: Aspirtarm (INS), màu caramen(INSa)	Kg				
----	-----------------------------	--	----	--	--	--	--

54	Hạt nêm Aji-ngon 900g	Hạt nêm Aji-ngon hàng đóng gói, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 2 tháng, được chiết xuất cô đặc từ thịt, xương ống và xương sườn được sản xuất trực tiếp tại nhà máy của Công ty Ajinomoto Việt Nam theo công nghệ hiện đại Nhật Bản cùng sự cân đối hài hòa với các gia vị khác. * Tiêu chí kỹ thuật cơ bản: - Giá trị dinh dưỡng (Cho 100g) - Năng lượng: 137-236 kcal; Protit: 10-16g - Lipit: $\leq 4g$; Carbonhydrat: 22-34g;	kg				
55	Đỗ đen xanh lòng	- Hạt to đều, không bị mốc, không bị hôi mốc - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg				
56	Su hào	Củ đã cắt bỏ phần lá có màu xanh, vỏ mỏng, tươi, không già, không thối, không bị dập nát, không có thuốc bảo vệ thực vật, tạp chất lạ. - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP.	Kg				
57	Tép đồng	Tép tươi ngon không lẫn bẩn. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP.	Kg				



58	Rau muống	Rau tươi ngon không bị dập nát, không có thuốc bảo vệ thực vật, không xuất hiện vết thâm, lá hư thối, héo rũ và ngả màu vàng. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP.	Kg				
59	Củ sả	Có thân củ to tròn, không bị héo. Khi dùng tay sờ vào thấy cứng, không bị dập. Ruột bên trong không bị đốm, lá sả xanh mướt không bị khô và héo - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
60	Rau cải ngọt	Rau tươi ngon không bị dập nát, không có thuốc bảo vệ thực vật, không xuất hiện vết thâm, lá hư thối, héo rũ và ngả màu vàng. - Trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
61	Bưởi	Tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trong lượng từ 500gam/quả - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
62	Mộc giò (Có nấm hương, không hạt tiêu)	Mộc tươi, không có mùi lạ.	kg				

63	Cà ra	Cua đồng tươi, không có mùi lạ, không có con chết	kg				
64	Nấm hương	- Nấm to đều, không bị mốc, không bị hôi mốc - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP					
65	Bầu	- Quả thẳng, có lông tơ, cầm lên thấy nặng tay. Không già, héo hay có biểu hiện dập nát. , không có thuốc bảo vệ thực vật. - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				
66	Miến dong	- Còn nguyên tem mác nhà sản xuất, đảm bảo chuẩn miến dong nấu lên sợi dai, mềm. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	kg				
67	Thịt lợn nạc vai	- Thịt có màu đỏ tươi, khi ấn tay vào có đồ đàn hồi, không có mùi lạ, nấu lên thơm ngon, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư (Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi. - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP					

		- Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018					
68	Đu đủ	Đu đủ chín có vỏ màu vàng tươi, ruột vàng cam, hạt đen nhỏ, ăn mềm, ngọt lịm, tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trọng lượng từ 1,5kg- 2kg/quả - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP	Kg				

ĐỐI VỚI SUẤT ĂN:

Địa chỉ thực hiện	Quy mô trung bình	Ca	Thời gian bắt đầu buổi ăn
Trường Mầm non Thanh Hải	1 ngày = 764 suất ăn bao gồm buổi ăn trưa, ăn phụ và chiều	Ăn trưa	10h15
		Đầu giờ chiều	14h
		Ăn Chiều	14h30

TT	Danh mục dịch vụ	Đơn vị tính	Số lượng/ tháng	Số tháng	Đơn giá	Thành tiền
	1	2	3	4	5	6
1	Cung cấp suất ăn cho học sinh từ tháng 04/2025 đến hết ngày 31 tháng 5/2025 (764 học sinh x 17.000 đ/1 ngày x 41 ngày/2 tháng) (Chi tiết khẩu phần dự kiến theo danh mục số 01 và 02	Suất		2		532.508.000 đồng

	bữa phụ)					
2	Cung cấp suất ăn cho học sinh từ tháng 06/2025 đến hết ngày 31 tháng 8/2025 (350 học sinh x 17.000 đ/1 ngày x 21 ngày/3 tháng) (Chi tiết khẩu phần dự kiến theo danh mục số 01 và 02 bữa phụ)	Suất		3		374.850.000 đồng
Tổng cộng						907.358.000 đồng
Bằng chữ: Chín trăm linh bảy triệu, ba trăm năm mươi tám nghìn đồng chẵn./.						

DANH MỤC SỐ 01

KHẨU PHẦN ĂN TRÊN 1 THÁNG (CÓ THỂ BỔ SUNG, THAY ĐỔI THEO YÊU CẦU VỚI GIÁ TRỊ TƯƠNG ĐƯƠNG)					
TUẦN 1+3					
Thực đơn/tuần	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
Bữa trưa	Cơm trắng. Trứng chim cút, thịt lợn kho tàu Canh cua nấu ra cải (cà ra)	Cơm trắng. Thịt lợn rim đậu Canh xu hào nấu ngao	Cơm trắng. Thịt ngan rim Canh xương ngan nấu khoai tây.	Cơm trắng. Ruốc thịt lợn Canh xương lợn nấu bí xanh.	Cơm trắng. Thịt bò hầm cà rốt, khoai tây, Vừng lạc. Canh bí đỏ nấu xương lợn
Bữa xế	Chè đỗ đen sắn dây	Sữa bột, bánh mì	Xôi ruốc	Sữa bột, bánh mì	Cháo sườn bí đỏ
Bữa phụ	Dưa hấu	Bưởi	Dưa hấu	Cam	Thanh Long

CÁC MÓN ĂN TRONG TUẦN

1	Món mặn	Trứng chim cút, thịt lợn kho tàu	Thịt lợn rim đậu	Thịt ngan rim	Ruốc thịt lợn	Thịt bò hầm cà rốt, khoai tây, Vừng lạc
2	Canh	Canh cua nấu ra cải (cà ra)	Canh xu hào nấu ngao	Canh xương ngan nấu khoai tây.	Canh xương lợn nấu bí xanh.	Canh bí đỏ nấu xương lợn
3	Tinh bột	Cơm gạo tẻ BC Chè đỗ đen sắn dây	Cơm gạo tẻ BC Sữa Famlac + bánh mì	Cơm gạo tẻ BC Xôi ruốc	Cơm gạo tẻ BC Sữa Famlac + bánh mì	Cơm gạo tẻ BC Cháo sườn bí đỏ
4	Hoa quả	Dưa hấu	Bưởi	Cam	Thanh Long	

TUẦN 2+4

Thực đơn/tuần	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
Bữa trưa	Cơm trắng. Ruốc thịt Canh ngao nấu xu hào.	Cơm trắng. Thịt lợn rim tôm Canh tép nấu mồng toi (bầu)	Cơm trắng. Thịt lợn rim đậu. Canh khoai tây, cà rốt nấu xương lợn	Cơm trắng. Chả trứng thịt lợn Canh cua mồng toi	Cơm trắng. Thịt gà rim Canh bí xanh nấu xương gà
Bữa xế	Sữa bột, bánh mì	Chè đỗ xanh sắn dây	Sữa bột, bánh mỳ	Bún riêu cua	Xôi ruốc
Bữa phụ	Thanh long	Bưởi	Thanh Long	Cam	Dưa hấu

CÁC MÓN ĂN TRONG TUẦN

1	Món mặn	Thịt lợn rim,	Thịt bò hầm khoai tây, cà rốt, Lạc	Thịt gà rim	Thịt chiên trứng vịt,	Thịt lợn rim tôm,
---	----------------	---------------	------------------------------------	-------------	-----------------------	-------------------

			vùng,			
2	Canh	Canh ngao nấu xu hào.	Canh tép nấu mồng tơi (bầu)	Canh khoai tây, cà rốt nấu xương lợn	Canh cua mồng tơi	Canh bí xanh nấu xương gà
3	Tinh bột	Cơm gạo tẻ BC Sữa bột, bánh mì	Cơm gạo tẻ BC Chè đỗ xanh sắn dây	Cơm gạo tẻ BC Sữa bột, bánh mỳ	Cơm gạo tẻ BC Bún riêu cua	Cơm gạo tẻ BC Xôi ruốc
4	Hoa quả	Thanh long	Bưởi	Cam	Dưa hấu	

