

UBND XÃ KIẾN HẢI
TRƯỜNG MẦM NON TÚ SƠN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 02 /CV-BGTP
V/v yêu cầu báo giá thực phẩm

Kiến Hải, ngày 20 tháng 10 năm 2025

THƯ MỜI BÁO GIÁ
Cung cấp các mặt hàng thực phẩm phục vụ hoạt động bán trú tại tại
Trường Mầm non Tú Sơn năm học 2025-2026

Kính gửi: Các Công ty, cửa hàng, đơn vị cung cấp các mặt hàng nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào cho học sinh.

Căn cứ Luật Đấu thầu số 22/2024/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 1);

Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04 tháng 08 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 08 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 Nghị quyết số 08 Căn cứ Nghị quyết số 08/2023/NQ-HĐND ngày 08/12/2023 của Hội đồng nhân dân thành phố Hải Phòng ban hành về Sửa đổi, bổ sung Điều 3 nghị quyết số 02/2022/NQ-HĐND ngày 20 tháng 7 năm 2022 của hội đồng nhân dân thành phố quy định danh mục các khoản thu và mức thu, cơ chế quản lý thu chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục đào tạo đối với cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn thành phố Hải Phòng;

Để chuẩn bị thực hiện nhiệm vụ năm học mới, trường Mầm non Tú Sơn tổ chức hoạt động bán trú cho học sinh của trường năm học 2025-2026. Hiện nay, Trường Mầm non Tú Sơn đang tiến hành lựa chọn nhà thầu cho gói thầu: “Mua sắm thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào thực hiện việc cung cấp bữa ăn cho học sinh bán trú năm học 2025-2026”.

Trường Mầm non Tú Sơn trân trọng kính mời các Công ty, cửa hàng, đơn vị kinh doanh thực phẩm, có nhu cầu cung cấp lương thực, thực phẩm, nguyên liệu cho bếp ăn bán trú của nhà trường, gửi hồ sơ năng lực và báo giá các mặt hàng với các thông tin chi tiết như sau:

I. Thông tin về đơn vị nhận báo giá

1. Đơn vị đề nghị báo giá: Trường Mầm non Tú Sơn

Địa chỉ: Thôn 3, xã Kiến Hải, thành phố Hải Phòng



Đại diện: Bùi Thị Hà - Chức vụ: Hiệu trưởng

Điện thoại: 0946070175 Email: mntuson@kienthuy.edu.vn

2. Cách thức tiếp nhận báo giá:

Nhận trực tiếp (hoặc qua bưu điện) tại địa chỉ: Trường Mầm non Tú Sơn, xã Kiến Hải, thành phố Hải Phòng.

Hoặc gửi qua Email: mntuson@kienthuy.edu.vn

Thời gian tiếp nhận báo giá: Trong 04 ngày làm việc, từ ngày 20/10/2025 đến ngày 24/10/2025.

Các báo giá gửi về nhà trường sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.

II. Nội dung yêu cầu báo giá

1. Yêu cầu chung:

Yêu cầu báo giá các mặt hàng đáp ứng tối thiểu các tiêu chuẩn: Phụ lục đính kèm. *(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 (nếu đơn vị được lựa chọn). Do vậy nhà cung ứng phải có trách nhiệm tính toán các khoản chi phí hợp lý vào trong giá báo giá).*

Hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày kể từ ngày báo giá.

Lưu ý: *Nhà trường có phòng bếp ăn diện tích rộng 120 m² có kho, thoáng mát; có sẵn một số trang thiết bị phục vụ công tác bán trú như: Bếp nấu, hệ thống bàn sơ chế, tủ giá, kệ để thức ăn,... Để nâng cao chất lượng bữa ăn hàng ngày cho học sinh và hỗ trợ giảm bớt chi phí suất ăn thực hiện cân đối giá thành suất ăn (khi sử dụng bếp ăn và một số trang thiết bị sẵn có của nhà trường) và hỗ trợ một phần chi phí cho nhà trường để cải tạo, sửa chữa đảm bảo duy trì tài sản cố định tạ đơn vị. Nếu đơn vị nào được lựa chọn thì hai bên sẽ thỏa thuận nội dung chi tiết trong hợp đồng.*

II. Yêu cầu cụ thể về chất lượng thực phẩm, nguyên liệu, hàng hoá cần đảm bảo theo báo giá của nhà cung ứng:

1. Đối với thực phẩm:

- Nhà cung ứng ngoài việc báo giá cụ thể, cần nêu chi tiết từng loại thực phẩm, nguyên liệu mà 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. Thực

phẩm mà nhà cung ứng cung cấp cho nhà trường phải 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. 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). Tôm, cá đảm bảo tươi sống, 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, đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

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 ngon. 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 và 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.

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.

3. Đối với hàng hóa khác:

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 Mầm non Tú Sơn

- Thời gian giao hàng: Lần 1: Trước 7h30 phút

Lần 2: Trước 8h30 phút

ĐƠN VỊ: Mầm non Tú Sơn 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 đơn vị: trường Mầm non Tú Sơn.

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:

- Các Công ty, cửa hàng cung cấp các mặt hàng nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào cho học sinh.





DANH MỤC THỰC PHẨM NHÀ TRƯỜNG XIN BÁO GIÁ

(Trường có thể đổi danh mục thực phẩm và thành phần bữa ăn theo thực tế của đơn vị mình, trường tự điền số lượng theo thực tế của đơn vị)

1. Thực phẩm rau, củ, quả

| STT | Danh mục hàng hóa | Đặc tính kỹ thuật chi tiết | Đơn vị tính | Số lượng | Đơn giá | Thành tiền | Ghi chú |
|-----|-------------------|---|-------------|----------|---------|------------|---------------------|
| 1 | Củ khoai tây | Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích.. không có chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg | 504 | | | Không dùng khoai TQ |
| 2 | Củ khoai lang | Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích.. không có chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg | | | | |
| 3 | Củ khoai sọ | Củ đều, bờ, không thối, ngon, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | 912 | | | 9-10 củ/kg |
| 4 | Củ khoai môn | Củ đều, bờ, không thối, ngon, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | 384 | | | |
| 5 | Củ canh | Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích.. không có chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg | 624 | | | |
| 6 | Củ cà rốt | Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg | 792 | | | |
| 7 | Củ cải | Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg | 72 | | | |
| 8 | Củ su | Củ to đều trên dưới, không | Kg | 72 | | | |

| | | | | | | | |
|----|-------------|--|----|-----|--|--|-------------|
| | hào | thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | | | | | |
| 9 | Củ đèn | Củ đều, không thối, ngon, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | 20 | | | |
| 10 | Củ Giềng | Củ già, đều, sạch, không sâu, không bùn đất | Kg | 5 | | | |
| 11 | Củ sả | Củ tươi, thơm, không héo | Kg | 5 | | | |
| 12 | Củ Gừng | Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản | Kg | 5 | | | |
| 13 | Củ sen | Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản | Kg | | | | |
| 14 | Củ hành tây | Củ to đều, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg | | | | |
| 15 | Củ Tỏi khô | Củ đều, không bị mốc, mọc mầm, không có chất bảo quản | Kg | 5 | | | |
| 16 | Củ hành khô | Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản | Kg | 5 | | | |
| 17 | Quả cà chua | Quả to đều, chín dỏ, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg | 60 | | | |
| 18 | Quả dứa | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, mắt to đều, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | | 0,7-1kg/quả |
| 19 | 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 | 936 | | | |
| 20 | Quả bầu | Quả to đều trên dưới, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo | Kg | 192 | | | |

| | | | | | | | |
|----|----------------------------------|---|----|-----|--|--|--|
| | | vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | | | | | |
| 21 | 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 | 192 | | | |
| 22 | 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 | 492 | | | |
| 23 | Tai chua khô | Không mốc, không chất bảo quản | Kg | | | | |
| 24 | Quả chanh tươi | 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 | | | | |
| 25 | Quả khế; Chay tươi; dợc; me | Quả đều, không thối, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg | | | | |
| 26 | Quả su su | Quả to đều, non, không ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg | 120 | | | |
| 27 | Quả đậu bắp; Đậu đũa; Đậu cu ve. | 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 | | | | |
| 28 | Quả dưa chuột | 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 | | | | |
| 29 | Quả gấc | 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 | | | | |
| 30 | Ruột quả gấc | Không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật | Kg | | | | |
| 31 | Thì là; rau mùi | Lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không có chất kích thích. | Kg | 5 | | | |

| | | | | | | | |
|----|-----------------------|--|----|------|--|--|--|
| 32 | Rau răm | Tươi, ngon, không bị dập nát, không có tạp chất. | Kg | | | | |
| 33 | Rau ngổ | Tươi, ngon, không bị dập nát, không có tạp chất. | Kg | | | | |
| 34 | Hành lá | Tươi, ngon, không bị dập nát, không có tạp chất, không biến đổi gen | Kg | 62 | | | |
| 35 | Rau sống; rau thơm | Tươi, ngon, không bị dập nát, không có tạp chất, không biến đổi gen | Kg | | | | |
| 36 | Cây cần tây; Tỏi tây | Đều trên dưới, không dập nát, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg | 14.4 | | | |
| 37 | Rau muống | Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen | Kg | | | | |
| 38 | Rau cải xoong | Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen | Kg | | | | |
| 39 | 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 | 12 | | | |
| 40 | Rau rút | 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 | Kg | 38.4 | | | |
| 41 | Rau cần ta | 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 | Kg | 40 | | | |
| 42 | 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 | Kg | 144 | | | |
| 43 | Rau mồng tơi | Đối với rau ăn lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá | Kg | 240 | | | |

| | | | | | | | |
|----|-------------------|--|----|----|--|--|--|
| | | 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 | | | | | |
| 44 | Rau dền | 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 | 96 | | | |
| 45 | Rau cải xanh | 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 | Kg | 96 | | | |
| 46 | Rau cải canh | 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 | Kg | 96 | | | |
| 47 | Rau cải cúc | 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 | Kg | | | | |
| 48 | Rau cải chíp | 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 | Kg | | | | |
| 49 | Rau cải thảo | 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 | Kg | | | | |
| 50 | Lơ xanh, lơ trắng | Cây phải tươi, ngon, không thối, không sâu, không cuống thân cây. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg | | | | |
| 51 | Giá đỗ | Tươi, ngon, không chất | Kg | 50 | | | |

11512576

| | khô | | | | | |
|----|----------------------------|--|-----|----|--|-------------|
| 65 | Nấm hương tươi | Tươi, mới, ngon, không mùi thiu, không chất bảo quản, không chất kích thích | Kg | | | (170g/gói) |
| 66 | Nước mè | không mùi thiu, không chất bảo quản, không chất kích thích | Kg | | | |
| 67 | Cùi dừa | Không bị hỏng, không có mùi lạ, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. | Kg | 24 | | |
| 68 | Cùi dừa nạo | Không bị hỏng, không có mùi lạ, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. | Kg | | | |
| 69 | Nước dừa | Không bị hỏng, không có mùi lạ, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. | Kg | | | |
| 70 | Quả dừa tươi | Không bị hỏng, không có mùi lạ, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật | Quả | | | |
| 71 | Quả Thanh long trắng và đỏ | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | 2-3 quả/kg |
| 72 | Dưa vàng | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | |
| 73 | Chanh leo | Quả đều, không thối, ngon, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | 7-10 quả/kg |
| 74 | Chuối tây | Chín đều, không chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | |
| 75 | Cam sành | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | |
| 76 | Cam vàng | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | |
| 77 | Quả quýt | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | |
| 78 | Quả xoài chín | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo | Kg | | | 3-4quả/Kg |

PHỞ

| | | | | | | |
|----|-------------------|--|-----|-----|--|--|
| | | quản, chất kích thích | | | | |
| 79 | Dưa hấu đỏ | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | |
| 80 | Dưa hấu ruột vàng | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | |
| 81 | Quả Lê | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | |
| 82 | Quả táo đỏ | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | |
| 83 | Nho không hại | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | |
| 84 | Quả bưởi | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích | Quả | | | |
| 85 | Quả ôi | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | |
| 86 | Củ đậu | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | |
| 87 | Quả bơ | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | |
| 88 | Đậu phụ tấm trắng | Tươi, ngon, không có mùi lạ, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | 400 | | |
| 89 | Đậu phụ rán | Tươi, ngon, không có mùi lạ, không có chất bảo quản, chất kích thích | Cái | | | |
| 90 | Đậu non | Tươi, ngon, không có mùi lạ, không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg | | | |
| 91 | Sữa đậu nành | Tươi, ngon, không có mùi lạ, không có chất bảo quản, | Kg | | | |

| | | | | | | |
|--|--|-----------------|--|--|--|--|
| | | chất kích thích | | | | |
|--|--|-----------------|--|--|--|--|

2. Thực phẩm khô

| STT | Danh mục hàng hóa | Đặc tính kỹ thuật chi tiết | Đơn vị tính | Số lượng | Đơn giá | Thành tiền | Ghi chú |
|-----|-------------------|--|-------------|----------|---------|------------|---------|
| 92 | Gạo BC | Không nấm mốc, không ngả màu, không lẫn tạp chất không chất bảo quản, không mối mọt. | Kg | 13200 | | | |
| 93 | Gạo bắc hương | Không nấm mốc, không ngả màu, không lẫn tạp chất không chất bảo quản, không mối mọt | Kg | | | | |
| 94 | Gạo nếp | Không nấm mốc, không ngả màu, không lẫn tạp chất không chất bảo quản, không mối mọt. | Kg | | | | |
| 95 | Gạo nếp cái vàng | Không nấm mốc, không ngả màu, không lẫn tạp chất không chất bảo quản, không mối mọt. | Kg | 480 | | | |
| 96 | Gạo nếp cẩm | Không nấm mốc, không ngả màu, không lẫn tạp chất không chất bảo quản, không mối mọt. | Kg | | | | |
| 97 | Bột gạo tẻ | Không nấm mốc, không ngả màu, không lẫn tạp chất không chất bảo quản | Kg | | | | |
| 98 | Bột mì | Mới, không nấm mốc. | Kg | | | | |
| 99 | Bột sắn dây | Mới, không nấm mốc. | Kg | 36 | | | |
| 100 | Bột năng | Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng | Kg | | | | |
| 101 | Bột dong | Mới, không nấm mốc. | Kg | | | | |
| 102 | Bột bánh bao | Mới, không nấm mốc. | Kg | | | | |
| 103 | Bánh bao | Mới, thơm, ngon, ngọt | Cái | | | | |
| 104 | Bánh bao | Mới, thơm, ngon, ngọt | Kg | | | | |
| 105 | Bột nghệ | Mới, không nấm mốc. | Kg | | | | |
| 106 | Bún | Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng | Kg | | | | |
| 107 | Bánh phở, bánh đa | Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm | Kg | | | | |



DANH MỤC SỐ 01 – BỮA CHÍNH- PHỤ CHIỀU

| Tuần | Ngày | Khối NT | | | MẪU GIÁO | | Bữa phụ chiều |
|-----------------------------|------------|-----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| | | Bữa phụ sáng | Bữa chính trưa | Bữa chính chiều | Bữa phụ sáng | Bữa chính trưa | |
| Tuần 1 | Thứ 2/ngày | Sữa | Cơm | Cơm | Sữa | Cơm | Cháo sườn bí đỏ |
| | | | Tôm khoai môn , bí đỏ | Sườn sốt cà chua | | Tôm khoai môn , bí đỏ | |
| | | | Canh tôm củ từ hành lá mùi | Canh sườn khoai tây | | Canh tôm củ từ hành lá mùi | |
| | Thứ 3/ngày | Sữa | Cơm | Cơm | Sữa | Cơm | Cháo tim cà rốt |
| | | | Thịt gà sốt nấm hương khoai sọ, bí đỏ | Tim thịt sốt | | Thịt gà sốt nấm hương khoai sọ, bí đỏ | |
| | | | Canh thịt rau dền | Canh thịt bí xanh | | Canh thịt rau dền | |
| | Thứ 4/ngày | Sữa | Cơm | Cơm | Sữa | Cơm | Cháo tôm thịt hành mùi |
| Thịt bò sốt vang | | | Tôm đậu phụ sốt cà chua | Thịt bò sốt vang | | | |
| Canh tôm rau đay trắng mướp | | | Canh tôm rau ngót | Canh tôm rau đay trắng mướp | | | |
| Thứ 5/ngày | Sữa | Cơm | Bún tôm thịt | Sữa | Cơm | Bún tôm thịt | |
| | | Mực xào su su , su hào | | | Mực xào su su , su hào | | |
| | | Canh thịt bí xanh | | | Canh thịt bí xanh | | |
| Thứ 6/ngày | Sữa | Cơm | Cơm | Sữa | Cơm | Cháo bò bí đỏ | |
| | | Trứng cút thịt kho tàu | Thịt bò sốt vang | | Trứng cút thịt kho tàu | | |
| | | Canh tôm rau đay trắng mướp | Canh sườn khoai sọ | | Canh tôm rau đay trắng mướp | | |
| Thứ 7/ngày | Sữa | Cơm | Cháo gà hạt sen | Sữa | Cơm | Cháo gà hạt sen | |
| | | Đậu thịt sốt cà chua | | | Đậu thịt sốt cà chua | | |
| | | Canh thịt bí xanh | | | Canh thịt bí xanh | | |

| | | | | | | | |
|------------------------------|------------|------------------------------|--|------------------------------|------------------------------|--|----------------------|
| Tuần 2 | Thứ 2/ngày | Sữa | Cơm | Cơm | Sữa | Cơm | Cháo sườn bí đỏ |
| | | | Tôm khoai môn , bí đỏ | Sườn sốt cà chua | | Tôm khoai môn , bí đỏ | |
| | | | Canh tôm củ từ hành lá mùi | Canh sườn khoai tây | | Canh tôm củ từ hành lá mùi | |
| | Thứ 3/ngày | Sữa | Cơm | Bún tôm thịt | Sữa | Cơm | Bún tôm thịt |
| | | | Thịt ngan sốt nấm hương, khoai môn bí đỏ | | | Thịt ngan sốt nấm hương, khoai môn bí đỏ | |
| | | | Canh thịt rau cải xanh | | | Canh thịt rau cải xanh | |
| | Thứ 4/ngày | Sữa | Cơm | Cơm | Sữa | Cơm | Cháo tôm thịt cà rốt |
| Thịt bò sốt vang | | | Tôm thịt đậu sốt cà chua | Thịt bò sốt vang | | | |
| Canh tôm rau đay trắng muống | | | Canh thịt rau ngót | Canh tôm rau đay trắng muống | | | |
| Thứ 5/ngày | Sữa | Cơm | Chè đỗ đen | Sữa | Cơm | Chè đỗ đen | |
| | | Lạc vừng ruốc tôm | | | Lạc vừng ruốc tôm | | |
| | | Canh sườn khoai sọ rau mùi | | | Canh sườn khoai sọ rau mùi | | |
| Thứ 6/ngày | Sữa | Cơm | Cơm | Sữa | Cơm | Cháo tim cà rốt | |
| | | Trứng tôm sốt cà chua | Tim thịt sốt | | Trứng tôm sốt cà chua | | |
| | | Canh thịt bắp cải | Canh thịt bí xanh | | Canh thịt bắp cải | | |
| Thứ 7/ngày | Sữa | Cơm | Cháo thịt bò bí đỏ | Sữa | Cơm | Cháo thịt bò bí đỏ | |
| | | Tôm sốt đậu cà chua | | | Tôm sốt đậu cà chua | | |
| | | Canh tôm rau đay trắng muống | | | Canh tôm rau đay trắng muống | | |
| Tuần 3 | Thứ 2/ngày | Sữa | Cơm | Cơm | Sữa | Cơm | Cháo sườn bí đỏ |
| | | | Tôm khoai môn , bí đỏ | Sườn sốt cà chua | | Tôm khoai môn , bí đỏ | |
| | | | Canh tôm củ từ hành lá mùi | Canh sườn | | Canh tôm củ từ hành lá mùi | |

| | | | | | | | |
|---------------|-----|--|-----------------------------------|-----------------------------|-----|--------------------------------|----------------------------------|
| | | | khoai môn bí đỏ | | | bí đỏ | |
| | | | Canh thịt rau cải xanh | | | Canh thịt rau cải xanh | |
| Thứ 4/ngày | Sữa | | Cơm | Cơm | Sữa | Cơm | Cháo tôm thịt cà rốt |
| | | | Thịt bò sốt vang | Tôm thịt đậu sốt cà chua | | Thịt bò sốt vang | |
| | | | Canh tôm rau đay trắng mướt | Canh thịt rau ngọt | | Canh tôm rau đay trắng mướt | |
| Thứ 5/ngày | Sữa | | Cơm | Chè đỗ đen | Sữa | Cơm | Chè đỗ đen |
| | | | Lạc vừng ruốc tôm | | | Lạc vừng ruốc tôm | |
| | | | Canh sườn khoai sọ rau mùi | | | Canh sườn khoai sọ rau mùi | |
| Thứ 6/ngày | Sữa | | Cơm | Cơm | Sữa | Cơm | Cháo tôm cà rốt |
| | | | Trứng tôm sốt cà chua | Tim thịt sốt | | Trứng tôm sốt cà chua | |
| | | | Canh thịt bắp cải | Canh thịt bí xanh | | Canh thịt bắp cải | |
| | | | | | | | |