

UBND PHƯỜNG DƯƠNG KINH
TRƯỜNG MẦM NON HẢI THÀNH

Số: 441/CV – BGTP
V/v yêu cầu báo giá thực phẩm

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

Dương Kinh, ngày 20 tháng 12 năm 2025

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Cung cấp các mặt hàng nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào thực hiện việc cung cấp bữa ăn cho học sinh bán trú tại Trường Mầm non Hải Thành năm học 2025-2026

Kính gửi: Các Công ty 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 02/2022/NQ-HĐND ngày 20/7/2022 của HĐND thành phố Hải Phòng 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; Nghị quyết số 08/2023/NQ-HĐND ngày 08/12/2023 của HĐND thành phố Hải Phòng sửa đổi, bổ sung điều 3 Nghị quyết số 02/2022/NQ-HĐND ngày 20 tháng 7 năm 2022 của HĐND 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 học kỳ II năm học 2025-2026, trường mầm non Hải Thành tổ chức hoạt động bán trú cho học sinh của trường năm học 2025 – 2026. Hiện nay, Trường mầm non Hải Thành 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 học kỳ II năm học 2025-2026”.

Trường mầm non Hải Thành trân trọng kính mời các Công ty, 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 Hải Thành

Địa chỉ: Tổ dân phố số 2, phường Dương Kinh, thành phố Hải Phòng .

Đại diện: Vũ Thị Huân - Chức vụ: Hiệu trưởng

Điện thoại: 09894848277 Email: dk.mnhaithanh@haiphong.gov.vn

2. Cách thức tiếp nhận báo giá:

Nhận trực tiếp (hoặc qua bưu điện) tại địa chỉ: Trường mầm non Hải Thành, phường Dương Kinh, thành phố Hải Phòng.

Hoặc gửi qua Email: dk.mnhaithanh@haiphong.gov.vn

Thời gian tiếp nhận báo giá: Trong 03 ngày làm việc, từ ngày 20/12/2025 đến ngày 23/12/2025.

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.

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 định 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 các 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. Giải pháp 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 lông và tạp chất lạ; Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mờ tự nhiên (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 vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng, và còn giá trị sử dụng. Đã qua kiểm dịch của cơ quan thú y, đáp ứng đầy đủ yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm.

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, lá già, không có tạp chất, không biến đổi về gen, Củ quả to, đều còn cứng tươi; không có chất kích thích...; chất bảo vệ thực vật, rau đảm bảo có nguồn gốc cấp theo mẫu.

Rau, củ, quả được sản xuất, cung cấp từ đơn vị đạt tiêu chuẩn VIETGAP và đạt tiêu chuẩn OCOP.

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 về sinh an toàn thực phẩm.

1.4. Các loại sản phẩm khác:

Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

Đáp ứng yêu cầu về 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.

2. Đối với hàng hóa khác:

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.

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

Trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu: HSĐT, VT.

HIỆU TRƯỞNG

Vũ Thị Huân

DANH MỤC THỰC PHẨM NHÀ TRƯỜNG XIN BÁO GIÁ

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..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	80			Không 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	80			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	80			Không nhận cà rốt TQ
4	Tỏi khô	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản.	Kg	6			Không nhận tỏi TQ
5	Gừng củ	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản.	Kg	6			
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	6			
7	Thì là	Lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập	Kg	6			

		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.					
8	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	10			0,8 - 1kg/quả
9	Quả bí xanh	Quả to đều trên dưới, không thối, không bị ong châm không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	300			
10	Quả bầu	Quả to đều trên dưới, ngon, không thối, không bị ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	150			
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	2			
12	Hành tây	Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích,	Kg	10			

		chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.					
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	10			
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	50			
15	Rau dền	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	50			
16	Su hào	Đều, không thối, cong, không biến đổi gen, không có chất kích thích.	Kg	308			
17	Hành khô	Đều, không thối, mốc, không chất bảo quản.	Kg	10			
18	Hành lá	Phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất.	Kg	7			
19	Rau mồng toi	Tươi, ngon, không dập nát, không sâu, không lá úa, lá già, không có tạp chất.	Kg	300			
20	Rau đay	Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có	Kg	150			

		lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.					
21	Quả mướp	Đều, không thối, cong, không biến đổi gen, không có chất kích thích.	Kg	100			
22	Quả bí ngô (bí đỏ)	Không mốc, không chất bảo quản.	Kg	50			
23	Tai chua. Me, sấu	Quả to đều, không biến đổi gen, không có chất kích thích.	Kg	7			
24	Mãng trúc	Mãng có màu sắc tươi sáng (xanh nhạt hoặc hơi ánh tím), vỏ không bị dập nát, thớ măng chắc và giòn mềm, hương vị thanh nhẹ, ngọt dịu tự nhiên, và không có mùi chua hoặc mùi hôi	Kg	40			
25	Quả su su	Đều, không thối, cong, không biến đổi gen.	Kg	50			
26	Củ khoai sọ	Đều, bở, không thối, ngon, không chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	120			
27	Củ khoai môn	Đều, bở, không thối, ngon, không chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	120			
28	Củ khoai lang	Đều, bở, không thối, ngon, không chất bảo quản.	Kg	50			
29	Củ dền	Đều, không thối, ngon, không chất	Kg	20			(170g/gói)

		bảo quản, chất kích thích.					
30	Riềng củ	Già, đều, sạch, không sâu, không bùn đất.	Kg	7			
31	Củ sả	Tươi, ngon, không chất kích thích, thân ngắn mập.	Kg	7			
32	Giá đỗ	Tươi mới, ngon, không mùi thiu, không chất bảo quản.	Kg	20			
33	Nấm đùi gà	Tươi mới, ngon, không mùi thiu, không chất kích thích, không chất bảo quản.	Kg	6			
34	Nấm hương tươi	Tươi mới, ngon, không mùi thiu, không chất kích thích.	Kg	6			
35	Rau cải	Phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già.	Kg	200			
36	Cải Thảo	Cây phải tươi, ngon, không sâu, không thâm cây, lá cây không biến đổi gen, không có chất kích thích.	Kg	200			
37	Bắp ngô	Hạt to, tròn, căng, mẩy	cái	200			2 quả/Kg
38	Đọc mùng	Xanh, tươi đều, không dập, không ngả màu, không thối.	Kg	7			
39	Bắp cải	Cây phải tươi, mới, to đều, không sâu,	Kg	200			7-10 quả/kg

		không bị dập nát, không bị úa lá già.					
40	Thanh long	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên.	Kg	20			
41	Dưa vàng	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên.	Kg	20			
42	Chuối tây	Chín đều, không chất bảo quản.	quả	2.640			
43	Cam sành	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên.	Kg	20			
44	Rau rút	Phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất.	Kg	7			300g/quả
45	Quả quýt	Ngọt tự nhiên, không chất bảo quản.	Kg	20			
46	Dưa hấu Miền Nam	Ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	20			

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
46	Bột canh viffon	Khối lượng tịnh: 900 g/gói. Trên bao bì phải ghi rõ ràng, đầy đủ thông tin của đơn vị sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng	kg	218			
47	Đường kính trắng	Đường kính trắng xuất khẩu hoặc tương đương. Khối lượng tịnh: ≥ 1 Kg/gói. Trên bao bì phải ghi rõ ràng, đầy đủ thông tin của đơn vị sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng	kg	240			
48	Mắm cát hải	Thể tích thực: ≥ 900 ml/chai. Trên bao bì phải ghi rõ ràng, đầy đủ thông tin của đơn vị sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng	Chai	67,2			
49	Dầu đậu nành simpli 5 lít	Thành phần: Dầu đậu nành, dầu olein cọ, dầu hướng dương tinh luyện, vitamin A palmitat,... Thể tích thực: ≥ 5 lít/can Trên bao bì phải ghi rõ ràng, đầy đủ thông tin của đơn vị sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng	lít	168			
50	Gạo tẻ PC	Không bị mối mọt, không bị mốc, không hoá chất	Kg	3.432			
51	Gạo nếp cái hoa vàng	Gạo nếp ngon có hạt tròn, đều, căng bóng, màu trắng đục tự nhiên và có mùi thơm đặc trưng. Gạo không bị gãy, mủn, có màu trắng bất thường hoặc có mùi lạ.	kg	200			
52	Đỗ đen	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	10			
53	Đỗ xanh không vỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	110			
54	Lạc nhân đỏ sống bóc tay	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	94			
55	Gói thịt kho tàu	Trên bao bì phải ghi rõ ràng, đầy đủ thông tin của đơn vị sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng, đảm bảo tối thiểu $\frac{1}{2}$ hạn sử dụng.	Kg	6			

56	Nước cốt dừa	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	88			
57	Vùng	Trên bao bì phải ghi rõ ràng, đầy đủ thông tin của đơn vị sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng	Kg	44			
58	Miến	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	110			
59	Bột sắn dây	Trên bao bì phải ghi rõ ràng, đầy đủ thông tin của đơn vị sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng	Kg	44			
60	Hạt sen	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	44			
61	Muối trắng hạt to	Trên bao bì phải ghi rõ ràng, đầy đủ thông tin của đơn vị sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng	Kg	25			
62	Nấm hương	Không nấm mốc, không chất bảo quản	Kg	5			
63	Xúc xích Hạ Long	Trên bao bì phải ghi rõ ràng, đầy đủ thông tin của đơn vị sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng	gói	20			
64	Bánh đa khô	Trên bao bì phải ghi rõ ràng, đầy đủ thông tin của đơn vị sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng	kg	100			
65	Đậu phụ	Có màu trắng ngà, hơi vàng nhạt hoặc màu kem tự nhiên. Đậu làm từ đậu nành nguyên chất thường không trắng tinh.	kg	150			

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

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
66	Thịt gà ta bỏ đầu cổ	Thịt tươi, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất. Mặt cắt mịn. Có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt; Màu sắc: Đặc trưng của thịt gà, không có mùi lạ. Được làm sạch, đóng gói bảo quản trong quá trình vận chuyển để sử dụng trong ngày. Việc chế biến, đóng gói đạt quy chuẩn, tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm của bộ Y tế và pháp luật chuyên ngành có liên quan.	Kg	100			
67	Thịt ngan bỏ đầu cổ	Thịt tươi, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất. Mặt cắt mịn. Có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt; Màu sắc: Đặc trưng của thịt gà, không có mùi lạ. Được làm sạch, đóng gói bảo quản trong quá trình vận chuyển để sử dụng trong ngày. Việc chế biến, đóng gói đạt quy chuẩn, tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm của bộ Y tế và pháp luật chuyên ngành có liên quan.	Kg	100			
68	Thịt vịt bỏ đầu cổ	Thịt tươi, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất. Mặt cắt mịn. Có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt; Màu sắc: Đặc trưng của thịt gà, không có mùi lạ. Được làm sạch, đóng gói bảo quản trong quá trình vận chuyển để sử dụng trong ngày. Việc chế biến, đóng gói đạt quy chuẩn, tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm của bộ Y tế và pháp luật chuyên ngành có liên quan.	Kg	100			
69	Thịt nạc (vai,	Thịt tươi, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất. Mặt cắt mịn. Có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay	Kg	654,95			

	mông, thân)	vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt; Màu sắc: Đặc trưng của thịt lợn; Mùi: Đặc trưng của thịt lợn, không có mùi lạ. Được làm sạch, đóng gói bảo quản trong quá trình vận chuyển để sử dụng trong ngày. Việc chế biến, đóng gói đạt quy chuẩn, tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm của bộ Y tế và pháp luật chuyên ngành có liên quan.				
70	Thịt bò	Thịt tươi, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất. Mặt cắt mịn. Có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt; Màu sắc: Đặc trưng của thịt bò; Mùi: Đặc trưng của thịt bò, không có mùi lạ. Được làm sạch, đóng gói bảo quản trong quá trình vận chuyển để sử dụng trong ngày. Việc chế biến, đóng gói đạt quy chuẩn, tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm của bộ Y tế và pháp luật chuyên ngành có liên quan.	Kg	120		
71	Xương sườn	Xương ngon có màu tươi, không tái, không có mùi lạ, có mùi đặc trưng của thịt lợn. Được làm sạch, đóng gói bảo quản trong quá trình vận chuyển để sử dụng trong ngày.	Kg	10		
72	Xương đuôi	Xương ngon có màu tươi, không tái, không có mùi lạ, có mùi đặc trưng của thịt lợn. Được làm sạch, đóng gói bảo quản trong quá trình vận chuyển để sử dụng trong ngày.	Kg	70		
73	Tim	Bề mặt nhẵn bóng, mềm mại, màng bao tim còn dính liền với cơ tim. Có màu đỏ hồng tự nhiên. Hình dáng quả tim bình thường, không bị biến dạng.	Kg	30		
74	Mỡ	Có màu trắng đục, không có màu sậm, không bị ôi, thiu hay có mùi khét.	Kg	60		
75	Chim bồ câu	Kích thước vừa phải, trọng lượng khoảng 300g - 400g, lông tơ vẫn còn thưa thưa ở một số chỗ, hoặc lông cánh chưa phát triển đầy đủ.	kg	60		
76	Xúc xích tươi	Thành phần: Thịt heo, mỡ heo, hỗn hợp gia vị (nước mắm, muối, đường, tiêu). Giò không bở, mùi thơm đặc trưng, không có chất bảo	Kg	10		

		quản, không hàn the, không có chất gây độc hại đến sức khỏe.				
77	Cá trắm loại từ 3kg /con trở lên	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ. Thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi; và cá không có mùi tanh, ươn, hoặc mùi khai.	Kg	85		
78	Cua đồng	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	50		
79	Cá rô Phi	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	88		
80	Cá song	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	50		
81	Tôm sú	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	88		
82	Cá hồi	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	88		
83	Cá thu phân	Ngoại hình tươi sáng (mắt trong, mang đỏ tươi, vảy sáng bóng), thân cá chắc chắn và đàn hồi, không có mùi hôi lạ,	Kg	100		
84	Cá vược	Cá có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh, ngoại hình cân đối, màu sắc tươi sáng tự nhiên, phản xạ nhanh nhẹn và không có mùi hôi.	Kg	100		
85	Cá nám	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	20		
106	Lươn đồng	Lươn có da sáng màu (vàng sẫm, vàng xanh), nhiều nhớt, thân hình nhanh nhẹn, không xây xát, không dị hình là lươn đạt chất lượng tốt.	Kg	100		
107	Ốc bươu	vỏ cứng cáp, sáng màu, không sứt mẻ, thân hình nhanh nhẹn, phản ứng tốt với môi trường, và được nuôi trong điều kiện nước sạch,	Kg	70		
108	Tôm canh	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	50		
109	Mực ống	Mực tươi phải có màu sắc sáng bóng, thịt săn chắc, đàn hồi tốt và	Kg	60		

		mắt trong veo. Khi chạm vào, thân mực sẽ nhanh chóng trở lại trạng thái ban đầu mà không bị lõm lâu. Râu và xúc tu phải dính chặt vào thân, còn râu có những xúc tu nhỏ bám đầy đủ, không bị mềm nhũn hay dễ bong tróc. Không có mùi lạ hoặc mùi ươn.					
110	Ếch đồng	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	150			
111	Ngao to	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	20			
112	Trứng gà ta	Trứng gà ta chuẩn thường có vỏ màu hơi hồng hoặc trắng hồng, không quá trắng tinh như trứng gà công nghiệp. Vỏ thường dày dặn hơn.	quả	6.000			
113	Trứng vịt	Màu sắc: Trứng vịt ngon thường có màu xanh nhạt hoặc trắng, có một lớp phấn mỏng phủ bên ngoài. Bề mặt: Vỏ trứng vịt thường hơi nhám, cầm vào thấy chắc tay. Tránh những quả có vỏ quá trơn bóng hoặc có vết nứt, vết bẩn lạ	quả	3.000			
114	Trứng chim cú	Rất nhỏ, chỉ bằng khoảng 1/3 hoặc 1/4 quả trứng gà. Vỏ trứng: Có màu kem hoặc trắng nhạt, với nhiều đốm nâu hoặc đen lốm đốm đặc trưng.	quả	20.000			

4. Sữa chua, sữa bột

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
115	Sữa chua	Đảm bảo còn tối thiểu 1/2 hạn sử dụng, không chảy nước, không có mùi lạ	hộp	3.850			
116	Sữa chua probi	Đảm bảo còn tối thiểu 1/2 hạn sử dụng, không chảy nước, không có mùi lạ	lọ	3.000			
117	Sữa bột	Đảm bảo còn tối thiểu 1/2 hạn sử dụng, không chảy nước, không có mùi lạ	Kg	925			

5. Nhiên liệu (gas)

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
118	Gas	Đảm bảo lượng gas (bình 48kg, bình 12kg)	kg	2.706,31			

DANH MỤC SỐ 01

STT	KHẨU PHẦN ĂN TRÊN 1 THÁNG (Có thể đổi món 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	Thứ 7
1	Sữa	Sữa bột vinamil	Sữa bột vinamil	Sữa bột vinamil	Sữa chua vinamil	Sữa bột vinamil	Sữa bột vinamil
2	Món mặn	Trứng gà ta đảo bông.	Thịt lợn, đậu phụ sốt cà chua	Thịt vịt om sấu khoai sọ	Cá trắm nấu chua	Mực rim thịt cà chua	Ốc xào chuối đậu
3	Canh, rau	Canh cá rô rau cải	Canh cua rau mồng toi	Canh bí xanh nấu thịt băm	Canh sườn nấu mướp	Canh cải xanh nấu thịt băm	Canh thịt bò khoai tây cà rốt
4	Bữa phụ	Miến thịt ngan rau cải thảo	Cháo cá song đỗ xanh	Phở thịt bò	Cháo gà hạt sen	Chè hoa cau	Cháo tim bí ngô
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC
	Số tiền						
II							
TUẦN 2							
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Thứ 7
1	Sữa bột	Sữa bột vinamil	Sữa bột vinamil	Sữa bột vinamil	Sữa chua vinamil	Sữa bột vinamil	Sữa bột vinamil
2	Món mặn	Trứng cút thịt lợn kho tàu.	Tôm rim thịt lợn cà rốt	Thịt ngan om măng trúc	Cá thu sốt cà chua	Thịt bò hầm khoai tây cà rốt	Lươn xào chuối đậu
3	Canh, rau	Canh tôm rau mồng toi	Canh xương đuôi khoai tây cà rốt	Canh cua rau cải	Canh thịt rau ngót	Canh sườn rau bắp cải	Canh thịt gà bí xanh
4	Bữa phụ	Bánh đa ngan	Cháo cá hồi bí đỏ	Bún cá rô	Cháo gà hạt sen	Xôi giò đỗ xanh	Cháo tôm rau cải
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC
	Số tiền						

III	TUẦN 3						
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Thứ 7
1	Sữa	Sữa bột vinamil	Sữa bột vinamil	Sữa bột vinamil	Sữa chua vinamil	Sữa bột vinamil	Sữa bột vinamil
2	Món mặn	Trứng vịt rán mỡ hành.	Thịt lợn rán sốt cà chua	Thịt gà sốt nấm hương	Cá trắm nấu chua	Ruốc thịt lạc vùng	Ốc xào chuối đậu
3	Canh, rau	Canh cá rô rau cải	Canh cua rau mồng toi	Canh thịt khoai sọ cà rốt	Canh rau cải nấu chua	Canh bắp cải nấu thịt băm	Canh tôm nấu bầu
4	Bữa phụ	Bún cua đồng	Cháo cá song đỗ xanh	Xôi trắng thịt kho tàu	Cháo chim câu hạt sen	Phở tôm	Cháo thịt vịt
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC
	Số tiền						
IV	TUẦN 4						
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Thứ 7
1	Sữa	Sữa bột vinamil	Sữa bột vinamil	Sữa bột vinamil	Sữa chua vinamil	Sữa bột vinamil	Sữa bột vinamil
2	Món mặn	Trứng cút thịt lợn kho tàu.	Tôm rim thịt lợn cà rốt	Thịt ngan om măng trúc	Cá thu sốt cà chua	Thịt bò hầm khoai tây cà rốt	Lươn xào chuối đậu
3	Canh, rau	Canh tôm rau mồng toi	Canh xương đuôi khoai tây cà rốt	Canh cua rau cải	Canh thịt rau ngót	Canh sườn rau bắp cải	Canh thịt gà bí xanh
4	Bữa phụ	Bánh đa ngan	Cháo cá hồi bí đỏ	Bún cá rô	Cháo gà hạt sen	Xôi giò đỗ xanh	Cháo tôm rau cải
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC	Cơm gạo dẻo BC
	Số tiền						

**DANH MỤC HÀNG HÓA, THIẾT BỊ KHÁC PHỤC VỤ
HOẠT ĐỘNG BÁN TRÚ NĂM HỌC 2025-2026**

STT	Tên hàng hóa, dịch vụ	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
1	Gas	Kg	2.700			