

Hà Đông, ngày 04 tháng 8 năm 2025

THƯ MỜI CHÀO GIÁ
Cung cấp suất ăn cho học sinh trường Tiểu học Lê Lợi năm học 2025-2026

Kính gửi: Công ty TNHH Chế biến xuất ăn Hoa Sữa

Hiện nay, trường Tiểu học Lê Lợi đang quan tâm đến việc hợp tác với các công ty cung cấp suất ăn cho học sinh. Nhà trường mong muốn nhận được thêm thông tin chi tiết từ quý công ty, đặc biệt tập trung vào các nội dung sau:

I. Yêu cầu báo giá các mặt hàng đáp ứng tối thiểu các tiêu chuẩn: Có 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, 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 cần đảm bảo theo báo giá của nhà cung ứng

1. Yêu cầu về thực phẩm

- Tất cả sản phẩm phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, có hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc hợp pháp.
- Các thực phẩm tươi sống phải được kiểm dịch và có giấy chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định hiện hành.
- Thực phẩm phải được vận chuyển trong điều kiện vệ sinh, bằng xe chuyên dụng, đảm bảo không nhiễm bụi bẩn hoặc lây nhiễm chéo.
- Thực phẩm tươi sống phải được giao ngay trong ngày sử dụng, đúng thời gian quy định để đảm bảo chất lượng khi chế biến.

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

Thịt tươi sống, không có thuốc tăng trọng, kháng sinh; Thịt không có chất bảo quản, không sử dụng chất tạo màu, tạo mùi hoặc bất kỳ phụ gia nào không cho phép; 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, vẩn mỡ to (khi luộc thịt). Cá tươi, không rỉ dịch, chảy nhớt. Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc

trung 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.

Không sử dụng thực phẩm đông lạnh quá thời hạn sử dụng hoặc đã rã đông quá thời gian cho phép.

Cá và hải sản phải tươi sống hoặc bảo quản đúng quy chuẩn nhiệt độ, không bị ươn.

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 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, 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, nắn cân bằng ở giữa, lòng trắng trong suốt, cam hoặc hồng nhạt. Khi lắc nhẹ không có tiếng động.

1.4. Các loại sản phẩm khác:

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 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 liệu, 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 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.

Lưu ý đối với hàng hoá:

Nhà cung ứng phải báo giá cụ thể, hàng hoá phải có nhãn mác, 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 $\geq 2/3$ 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 trong công tác chế biến

2.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm:

- Tuân thủ nghiêm ngặt các quy định của Bộ Y tế về vệ sinh an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sơ chế, chế biến và bảo quản thực phẩm.
- Dụng cụ chế biến phải được rửa sạch, khử trùng và phân loại theo từng nhóm thực phẩm (sống – chín).
- Khu vực bếp ăn phải sạch sẽ, thông thoáng, có hệ thống xử lý nước thải, rác thải hợp vệ sinh.

2.2. Phân khu bếp rõ ràng:

- Bếp ăn được bố trí theo nguyên tắc một chiều, đảm bảo tách biệt rõ ràng giữa khu vực sơ chế – chế biến – chia suất – lưu mẫu – rửa dụng cụ.
- Có biển báo, ký hiệu và hướng dẫn quy trình làm việc đầy đủ.

2.3. Đội ngũ nhân viên chế biến:

- Nhân viên phải có giấy khám sức khỏe định kỳ và được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm.
- Phải mặc trang phục bảo hộ đầy đủ khi làm việc (quần áo đồng phục, mũ, khẩu trang, găng tay).
- Tuyệt đối không để người không có phận sự vào khu vực chế biến.

2.4. Quy trình chế biến:

- Thực phẩm tươi sống được sơ chế và nấu chín đúng quy trình, đảm bảo loại bỏ vi sinh vật có hại.
- Không sử dụng lại dầu mỡ đã qua sử dụng, không dùng thực phẩm ôi thiu, hết hạn.
- Thức ăn sau khi chế biến phải được bảo quản đúng nhiệt độ, sử dụng trong thời gian cho phép.

2.5. Lưu mẫu thực phẩm:

Mỗi bữa ăn phải lưu mẫu đầy đủ các món theo quy định (ít nhất 100g/mẫu/món), lưu trong hộp kín, bảo quản lạnh và ghi nhãn, thời gian lưu ít nhất 24 giờ.

3. Yêu cầu về giao, nhận thực phẩm, suất ăn

- Địa điểm giao: Trường Tiểu học Lê Lợi.
- Thời gian giao thực phẩm tươi sống: 06h00' hằng ngày (Nếu nấu tại bếp ăn của trường)
- Thời gian nhà trường kiểm tra thực phẩm trước khi chế biến: chậm nhất 6h30' (Nếu nấu tại bếp ăn của trường)
- Thời gian giao suất ăn: chậm nhất 10h30'.

Trường hợp bên cung ứng sử dụng bếp ăn của nhà trường để phục vụ việc nấu và chia suất ăn tại trường phải đảm bảo các yêu cầu trên và tuân thủ theo quy định hiện hành về quản lý sử dụng tài sản công của nhà trường.

Trường Tiểu học Lê Lợi trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp báo giá cung cấp suất ăn và gửi hồ sơ chào giá về trường Tiểu học Lê Lợi

Địa chỉ: Hà Trì, Phường Hà Cầu, quận Hà Đông, thành phố Hà Nội trước ngày 08/8/2025. 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 suất ăn 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!

Nơi nhận:

- Như đề gửi;
- Lưu VT.



HIỆU TRƯỞNG
 TRƯỜNG
 TIỂU HỌC
 LÊ LỢI
Đỗ Thị Minh Yên

DANH MỤC SỐ 01

*** Thành phần suất ăn:** Đảm bảo chính xác định lượng thức ăn.

- Bữa ăn chính: Com trắng, 01 món mặn, 01 món rau, 01 món canh, 01 món phụ.

STT	Loại thực phẩm	Thành phần	Định lượng
1	Tinh bột	Com trắng (gạo tẻ)	200gr – 220gr
2	Chất đạm 1	Thịt gà, bò, lợn..	60gr – 70gr
3	Chất đạm 2	Tôm, cá, trứng...	40gr – 60gr
4	Rau xanh	Theo mùa	50gr – 60gr
5	Canh	Rau, củ, quả, đậu (canh có thịt, cua, tôm, hến)	200ml – 220ml

- Bữa ăn phụ: gồm sữa hộp tiệt trùng, bánh mì tươi, caramen hoặc món nấu chế biến (tùy thực tế của nhà trường)

TT	Suất ăn phụ (1 trong các món sau)	Định lượng	Ghi chú
1	Bánh bông lan ruốc	40-45 gr	
2	Sữa hộp	110ml	
3	Xôi lạc, muối vừng	100 gr - 110 gr	
4	Bánh mì tươi	40gr	
5	Cháo, chè, súp...	200ml	

* Yêu cầu về dinh dưỡng:

Suất ăn được cân đối thành phần dinh dưỡng nhằm cung cấp năng lượng cho cơ thể.

Đảm bảo đủ calories cho các cháu học sinh nhằm tái tạo sức sáng tạo, học tập (trung bình từ 900 kcal – 1200 kcal), cung cấp đủ vitamin và chất xơ.

Bên B có trách nhiệm xây dựng thực đơn theo tuần/tháng, thực đơn phong phú, đa dạng, đảm bảo cân đối dinh dưỡng, phù hợp với lứa tuổi học sinh, không trùng lặp nhiều lần trong thời gian ngắn giúp học sinh luôn lạ miệng, món ăn thơm ngon và hấp thụ tốt.

DANH MỤC SỐ 02
KHẨU PHẦN ĂN TRÊN 1 THÁNG

I TUẦN 1						
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Đùi gà chiên KFC	Trứng đúc thịt	Thịt lợn rim chả nạc	Cá Basa viên thịt sốt	
2	Món phụ	Nước sốt chua ngọt	Thịt lợn rim đậu sốt cà chua	Dưa hấu	Trứng rán hành	Bún riêu cua nấm mộc
3	Rau	Rau muống xào tỏi	Su su xào cà rốt	Khoai tây, cà rốt xào thịt	Bắp cải xào cà rốt	
4	Canh	Canh chua thịt băm	Canh cải xanh nấu thịt	Canh rau ngót nấu thịt	Canh bí xanh nấu thịt	
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	
II TUẦN 2						
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Cá Basa chiên giòn	Thịt bò hầm lagu	Thịt gà sốt chua ngọt	Thịt lợn quay xá xíu	
2	Món phụ	Đậu phụ tẩm hành	Trứng chưng non	Chả cá viên chiên xù	Dưa hấu	Phở mộc gà xé
3	Rau	Bắp cải xào cà rốt	Rau muống xào	Su su xào tỏi	Khoai tây, cà rốt xào thịt	
4	Canh	Canh chua thị băm	Canh bí xanh nấu thịt	Canh rau ngót nấu thịt	Canh bắp cải, cà chua nấu thịt	
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻ	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	

III						
TUẦN 3						
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Thịt lợn viên sốt dầu hào	Thịt gà chiên lác pho mai	Thịt lợn kho trứng gà	Cá Basa viên thịt sốt	Cơm rang Dương Châu
2	Món phụ	Trứng tráng hành	Đậu phụ sốt cà chua	Dưa hấu	Thịt lợn hầm củ quả	Ruốc thịt gà
3	Rau	Bí đỏ xào	Bắp cải xào cà rốt	Su su, cà rốt xào thịt	Rau muống xào tỏi	
4	Canh	Canh rau ngót nấu thịt	Canh rau củ nấu thịt	Canh cải xanh nấu thịt	Canh bí xanh nấu thịt	Canh chua thịt băm
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	
IV						
TUẦN 4						
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Trứng đúc thịt	Tôm xào rang thịt	Cá Basa File chiên xù	Thịt gà nấu cà ri	
2	Món phụ	Thịt lợn xào ngũ sắc	Dưa hấu	Đậu phụ rim hành	Trứng đào bông	Bún riêu cua năm mọc
3	Rau	Rau muống xào	Bắp cải, cà rốt xào thịt	Khoai tây xào cà rốt	Su su xào cà rốt	
4	Canh	Canh bí xanh nấu thịt	Canh chua thịt băm	Canh cải xanh nấu thịt	Canh bắp cải nấu thịt	
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	

