

Cẩm Phả, ngày 14 tháng 02 năm 2025

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Về việc cung cấp suất ăn cho học sinh bán trú
tại Trường Tiểu học Quang Hanh

Kính gửi: Các công ty cung cấp suất ăn cho học sinh bán trú

Trường Tiểu học Quang Hanh xin gửi tới Quý công ty lời cảm ơn và lời chào trân trọng!

Hiện nay nhà trường đang có kế hoạch tổ chức ăn bán trú cho học sinh bán trú từ tháng 3 đến tháng 5 năm 2025.

Quý Công ty quan tâm, nhà trường kính mời Quý Công ty tham gia báo giá, chi tiết cụ thể như sau:

1. Nội dung báo giá: Cung cấp suất ăn bán trú cho học sinh trường Tiểu học Quang Hanh

Yêu cầu báo giá: Báo giá suất ăn chế biến sẵn đảm bảo các yêu cầu sau:

- Về thành phần suất ăn: Thành phần dinh dưỡng tối thiểu đảm bảo:

STT	Loại thực phẩm	Thành phần	Định lượng
1	Tinh bột	Cơm trắng (gạo tẻ)	200gr – 220gr
2	Chất đạm 1	Thịt gà, bò, lợn...	55gr – 65gr
3	Chất đạm 2	Tôm, cá, trứng...	30gr – 45gr
4	Rau xanh	Theo mùa	50gr – 65gr
5	Canh	Rau, củ, quả, đậu ... theo mùa; (canh có thịt/ xương/ tôm/ cá/ ngao,...)	220ml – 240ml

+ Thành phần thực đơn các ngày trong tuần là không trùng nhau. Thành phần thực đơn của 01 tháng (22 ngày) như sau:

* Tuần 1; 3; 5:

STT	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
2	Thịt/sườn (rim mắt; rim tiêu, ...)	Gà (rang/rán/ chiên xù/....)	Thịt/sườn (rim mắt; rim tiêu, ...)	Hải sản (cá/ tôm/...) chiên xù/ rán,...	Gà (rang/rán/ chiên xù/....)
3	Chả/Giò/mộc / xúc xích/.... sốt cà chua, ...	Trứng gà/vịt (ốp la/ rán/đảo bông.....)	Chả/Giò/mộc/ xúc xích/.... sốt cà chua, ...	Trứng gà/vịt (ốp la/ rán/đảo bông/.....)	Đậu phụ sốt cà chua
4	Củ quả xào tỏi theo mùa (khoai tây; bí đỏ; su su; su hào,...)	Rau xào theo mùa (bắp cải; giá đỗ, bí xanh,)	Củ quả xào tỏi theo mùa (khoai tây; bí đỏ; su su; su hào,...)	Rau xào theo mùa (bắp cải; giá đỗ, bí xanh,)	Củ quả xào tỏi theo mùa (khoai tây; bí đỏ; su su; su hào,...)
5	Canh rau theo mùa nấu xương/ thịt (rau cải; rau ngót, rau muống, ...)	Canh củ quả theo mùa nấu xương/ thịt (củ cải, ngô, bí, đậu cô ve, cà rốt, ...)	Canh rau theo mùa nấu xương/ thịt (rau cải; rau ngót, rau muống, ...)	Canh hải sản (cá/tôm/ngao/....) nấu chua.	Canh củ quả theo mùa nấu xương/ thịt (củ cải, ngô, bí, đậu cô ve, cà rốt, ...)

+ * Tuần 2; 4:

STT	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
2	Thịt/sườn (rim mắt; rim tiêu, ...)	Gà (rang/rán/ chiên xù/....)	Hải sản (cá/ tôm/...) chiên xù/ rán,...	Thịt/sườn (rim mắt; rim tiêu, ...)	Gà (rang/rán/ chiên xù/....)
3	Trứng gà/vịt (ốp la/ rán/đảo bông.....)	Chả/Giò/mộc/ xúc xích/.... sốt cà chua, ...	Trứng gà/vịt (ốp la/ rán/đảo bông/.....)	Chả/Giò/mộc/ xúc xích/.... sốt cà chua, ...	Lạc rang muối/ muối vừng
4	Rau xào theo mùa (bắp cải; giá đỗ, bí xanh,)	Củ quả xào tỏi theo mùa (khoai tây; bí đỏ; su su; su hào,...)	Rau xào theo mùa (bắp cải; giá đỗ, bí xanh,)	Củ quả xào tỏi theo mùa (khoai tây; bí đỏ; su su; su hào,...)	Rau xào theo mùa (bắp cải; giá đỗ, bí xanh,)

5	Canh củ quả theo mùa nấu xương/ thịt (củ cải, ngô, bí, đậu cô ve, cà rốt, ...)	Canh rau theo mùa nấu xương/ thịt (rau cải; rau ngót, rau muống, ...)	Canh hải sản (cá/tôm/ngao/...) nấu chua.	Canh rau theo mùa nấu xương/ thịt (rau cải; rau ngót, rau muống, ...)	Canh củ quả theo mùa nấu xương/ thịt (củ cải, ngô, bí, đậu cô ve, cà rốt, ...)
---	--	---	--	---	--

+ Nguyên liệu chính chế biến suất ăn (Gạo; thịt gia súc; thịt gia cầm; trứng gia cầm; thủy sản, hải sản; rau, củ quả, trái cây; Nước mắm, bột ngọt, đường, tiêu,.....) có nguồn gốc, xuất xứ (thương hiệu) rõ ràng; phiếu kiểm dịch đối với thịt heo, thịt bò, thịt gà, trứng,...

+ Khẩu vị: Các món ăn phải được thay đổi mỗi ngày và đảm bảo ngon miệng, phù hợp với đa số học sinh.

+ Thực đơn cần đảm bảo đa dạng thực phẩm. Chế biến gồm có món xào món mặn, món canh... Phải đạt tối thiểu trên 10 loại thực phẩm khác nhau, có ít nhất 05 trong 08 nhóm thực phẩm theo khuyến cáo của tổ chức Y tế thế giới, trong đó nhóm chất béo là bắt buộc. Gồm: nhóm thực phẩm giàu chất đạm (thịt, cá, thủy sản, trứng, đậu đỗ....), chất béo (dầu ăn, mỡ), chất bột đường (cơm, mì, bún, phở.....) rau, trái cây, sữa...

+ Thực đơn hạn chế sử dụng đường và muối. Lượng đường không quá 15g/học sinh/ngày. Muối không quá 4g/ngày, sử dụng muối iod trong chế biến thức ăn.

+ Đảm bảo calo cho học sinh, chú ý đầy đủ các vitamin và chất xơ.

2. Thời hạn nộp báo giá: Từ ngày 15/02/2025 đến 15h ngày 18/02/2025

3. Hình thức gửi báo giá: Bản chính bằng Tiếng Việt có đóng dấu.

4. Địa điểm nhận báo giá: Phòng văn thư – Trường TH Quang Hanh.

Địa chỉ: Phường Quang Hanh, TP Cẩm Phả.

Rất mong Quý Công ty tham gia báo giá để có cơ hội cung cấp suất ăn cho học sinh bán trú tại nhà trường.

Trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Các bộ phận: Lãnh đạo nhà trường, TTCM, CD, CBGVNV, KT; Công thông tin ĐT;
- Lưu Văn thư.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Dung

