

Số: 73/QĐ-THNgC

P. Hải Dương, Ngày 03 tháng 09 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Về việc phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu trong trường hợp đặc biệt gói thầu:
“Mua thực phẩm, chế biến và phục vụ bếp ăn bán trú kỳ I năm học 2025-2026”, thuộc
Kế hoạch lựa chọn nhà thầu: Mua thực phẩm, chế biến và phục vụ bếp ăn bán trú kỳ I
năm học 2025-2026, thuộc dự toán mua sắm: Mua thực phẩm, chế biến và phục vụ bếp
ăn bán trú kỳ I năm học 2025-2026

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG TIỂU HỌC NGỌC CHÂU

Căn cứ Luật Đấu thầu số 22/2023/QH15 ngày 23 tháng 6 năm 2023 (sửa
đổi, bổ sung tại Luật số 57/2024/QH15, Luật số 90/2025/QH15);

Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04 tháng 8 năm 2025;

Căn cứ Thông tư số 80/2024/TT-BTC ngày 08 tháng 8 năm;

Căn cứ Quyết định số 70/QĐ-THNgC ngày 29/08/2025 của Trường tiểu học
Ngọc Châu về việc phê duyệt kế hoạch lựa chọn nhà thầu Mua thực phẩm chế
biến và phục vụ bếp ăn bán trú kỳ I năm học 2025-2026;

Căn cứ Tờ trình số 28/TTr-THNgC ngày 03/09/2025 của Tổ mua sắm về việc
đề nghị phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu gói thầu “Mua thực phẩm chế biến
và phục vụ bếp ăn bán trú kỳ I năm học 2025-2026”;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu của gói thầu Mua thực phẩm
chế biến và phục vụ bếp ăn bán trú kỳ I năm học 2025-2026 thuộc kế hoạch lựa
chọn nhà thầu, bao gồm:

1. Thông tin về gói thầu:

- Tên gói thầu: Mua thực phẩm chế biến và phục vụ bếp ăn bán trú kỳ I năm
học 2025-2026.

- Giá gói thầu hoặc dự toán được duyệt (nếu có): **1.746.756.000đ**

- Tên Chủ đầu tư: Trường tiểu học Ngọc Châu

- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Lựa chọn nhà thầu trong trường hợp đặc
biệt

- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định

- Thời gian thực hiện gói thầu: 4 tháng (Từ 1/9/2025 đến 31/12/2025)

2. Thông tin về nhà thầu trúng thầu:

- Tên nhà thầu: Công ty TNHH thương mại thực phẩm An Phát

- Mã số thuế: 0902169454

- Giá trúng thầu: **1.746.756.000đ**

- Thời gian thực hiện hợp đồng: 4 tháng (Từ 01/05/2025 đến 31/12/2025)



3. Thông tin về hàng hóa trúng thầu: Theo phụ lục chi tiết kèm theo

Điều 2. Tổ chức thực hiện

Giao Tổ mua sắm căn cứ nội dung được phê duyệt tại Điều 1 Quyết định này, tiến hành tổ chức hoàn thiện hợp đồng.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký. Tổ mua sắm, Thủ trưởng các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 2;
- Lưu VT, BMT.

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Quyên Oanh



THÔNG TIN VỀ HÀNG HÓA, THIẾT BỊ TRÚNG THẦU
(Đính kèm cùng quyết định phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu)

STT	Nội dung	Số lượng suất ăn/ngày	Số ngày trung bình trong tháng	Số tháng	Đơn giá	Thành tiền
1	Thực phẩm suất ăn bán trú lớp 1,2	327	22	4	22.500	647.460.000
2	Thực phẩm suất ăn bán trú lớp 3,4	373	22	4	23.000	754.952.000
3	Phụ phí bán trú (Chất đốt, chất tẩy rửa...)	700	22	4	2.280	140.448.000
4	Nhân công phục vụ suất ăn bán trú	700	22	4	3.310	203.896.000
Tổng tiền						1.746.756.000

I. Yêu cầu kỹ thuật

1.1. Yêu cầu chung

a/ Yêu cầu chung về hàng hóa

Hàng hóa chào thầu phải có tài liệu chứng minh nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hợp pháp, mới 100%. Nhà thầu phải nêu rõ ký, mã hiệu, nhãn mác (nếu có) và xuất xứ của hàng hóa.

Tài liệu phải được thể hiện bằng tiếng Việt (các tài liệu bằng tiếng nước ngoài phải được dịch thuật ra tiếng Việt và chứng thực theo quy định).

Tài liệu chứng minh hàng hóa dự thầu phù hợp yêu cầu kỹ thuật: catalog, hướng dẫn sử dụng, mô tả kỹ thuật, mẫu nhãn/bao bì, hình ảnh sản phẩm hoặc các tài liệu khác tương đương.

b/ Yêu cầu chung đối với các loại thực phẩm

Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, đối với thực phẩm tươi sống phải có tài liệu chứng minh nhà cung cấp đủ điều kiện an toàn thực phẩm và các tiêu chuẩn khác theo mục 1.2 Yêu cầu kỹ thuật cụ thể.

Yêu cầu vận chuyển hàng hóa: Cam kết phương tiện vận chuyển thực phẩm phải đảm bảo duy trì được chất lượng của sản phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, thực phẩm phải được giao theo ngày, đúng số lượng.

Hàng hóa có thể được lấy mẫu xác suất để gửi cơ quan chức năng kiểm định và phải bảo đảm đạt các yêu cầu về an toàn thực phẩm, các tiêu chí kỹ thuật nêu trên trong trường hợp bên mời thầu nghi ngờ về chất lượng. Nếu phát hiện sai



phạm, nhà thầu sẽ bị xem xét xử lý theo quy định pháp luật.

Hàng hóa được đóng gói theo quy trình ISO (Rau, củ, quả các loại phải theo tiêu chuẩn Vietgap; Hàng khô và gia vị không yêu cầu theo tiêu chuẩn ISO), có hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm, có minh chứng tem mác rõ ràng có truy xuất nguồn gốc (mã QR, mã vạch), ghi rõ ngày, tháng đóng gói, hạn sử dụng.

Hạn sử dụng hàng hóa:

+ Đối với thực phẩm tươi sống, rau: Sử dụng trong ngày tuy nhiên phải đảm bảo độ tươi ngon;

+ Các sản phẩm khác: Hạn sử dụng tối thiểu còn 2/3 hạn dùng theo quy định của hãng sản xuất, tính từ thời điểm giao hàng.

2.2 Yêu cầu kỹ thuật cụ thể

+ Bữa ăn chính gồm:

- Cơm trắng: 01;

- Món chính: 01;

- Món phụ: 01;

- Món canh: 01.

+ Bữa ăn phụ gồm: Bánh ngọt hoặc sữa và chế phẩm của sữa hoặc hoa quả....

THỰC ĐƠN CHO 1 THÁNG

Tuần 1

THỨ/NGÀY THÁNG	DỰ KIẾN THỰC ĐƠN		THỰC PHẨM
THỨ HAI	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt băm rim mắm	Thịt vai sấn bỏ bì
		Lạc chiên	Hạt lạc
		Canh rau đay, mồng tơi nấu tép	Mùng tơi
			Rau đay
			Tép đồng
	Bữa phụ	Bánh Kishu bánh mỳ chà bông	
THỨ BA	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt xay	thịt vai sấn bỏ bì
		Đậu sốt cà chua	Đậu phụ
		Canh bí xanh nấu thịt	Cà chua
			Bí xanh
			Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	Sữa chua Ba Vì vị trái cây	Sữa chua Ba Vì vị trái cây
		Cơm trắng	Gạo

THỨ TƯ	Bữa chính	Thịt kho tàu	Thịt nạc mỡ
		Trứng chiên	Trứng
		Canh bí đỏ nấu thịt	Bí đỏ
			Thịt nạc thăn
THỨ NĂM	Bữa phụ	Bánh KISSU nhân đậu đỏ 50g	Bánh KISSU nhân đậu đỏ
		Cơm trắng	Gạo
		Trứng đúc thịt	Trứng
			thịt vai sấn bỏ bì
		Đậu sốt cà chua	Đậu phụ
		Canh rau đay, mồng tơi nấu tép	Cà chua
			Rau đay
			Mùng tơi
			Tép đồng
	Bữa phụ	SCU tiết trùng Ba Vì vị cam 110ml	SCU tiết trùng ba vị vị cam 110ml
THỨ SÁU	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt gà rang gừng	Thịt gà
		Lạc chiên	Hạt lạc
		Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ
			Xương ống lợn
	Bữa phụ	Bánh KISSU bánh mì chà bông 40g	Bánh KISSU bánh mì chà bông 40g

Tuần 2

THỨ HAI	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt kho tàu	Thịt nạc mỡ
		Trứng chiên	Trứng
		Canh bí xanh nấu thịt	Bí xanh
	Bữa phụ	Sữa chua uống tiết trùng Ba Vì vị cam	SCU Ba Vì hương cam
THỨ BA	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt băm rim mắm	Thịt vai sấn bỏ bì
		Đậu sốt cà chua	Đậu phụ
		Canh rau đay, mồng tơi nấu tép	Cà chua
			Rau đay
			Mùng tơi
			Tép đồng
	Bữa phụ	Bánh pizza	Bánh pizza
THỨ TƯ	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt gà rang gừng	Thịt gà
		Lạc chiên	Hạt lạc
		Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ

			Xương lợn
	Bữa phụ	Sữa tươi Ba Vì KAKA trái cây nhiệt đới	Sữa tươi Ba Vì KAKA trái cây nhiệt đới
THỨ NĂM	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Trứng đúc thịt	Trứng
		Đậu sốt cà chua	Thịt nạc vai sấn bỏ bì
			Đậu phụ
			Bí xanh
		Canh bí xanh nấu thịt	Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	Bánh bông lan cốt	Bánh bông lan cốt
THỨ SÁU	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt gà xào sả	Thịt gà
		Lạc chiên	Hạt lạc
		Canh bí đỏ nấu thịt	Bí đỏ
			Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	SCU Ba Vì hương cam	SCU Ba Vì hương cam

Tuần 3

THỨ HAI	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt kho tàu	Thịt nạc mông
		Trứng chiên	Trứng
		Canh bí xanh nấu thịt	Bí xanh
	Bữa phụ		Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	SCU tiết trùng Ba Vì vị cam 110ml	SCU tiết trùng BA VÌ vị cam 110ml
THỨ BA	Bữa chính		Gạo
		Cơm trắng	Thịt vai sấn bỏ bì
		Thịt băm rim mắm	Hạt lạc
		Lạc chiên	Rau đay
		Canh rau đay, mồng tơi nấu tép	Mùng tơi
			Tép đồng
	Bữa phụ	Bánh bông lan cốt	Bánh bông lan cốt
THỨ TƯ	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt gà rang gừng	Ức gà k xương
			Cà chua
		Đậu sốt cà chua	Đậu phụ
			Bí đỏ
		Canh bí đỏ nấu xương	Xương ống
	Bữa phụ	Sữa chua Ba Vì có đường KaKa 100g	SCU Ba Vì hương cam

THỨ NĂM	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt băm rim mắm	Thịt vai sấn bỏ bì
		Trứng rán lá lốt	Trứng
		Canh bí xanh nấu thịt	Bí xanh
			Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	Bánh mì bơ nhân ngọt	Bánh mì bơ nhân ngọt
THỨ SÁU	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Chả cá	Chả cá viên
		Lạc chiên	Hạt lạc
		Canh khoai, cà rốt nấu thịt	Khoai tây
			Cà rốt
			Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	Sữa tươi tiệt trùng có đường BaVị 110ml	Sữa chua tiệt trùng có đường BA VỊ 110ml

Tuần 4

THỨ HAI	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt kho tàu	Thịt nạc mông
		Trứng chiên	Trứng
			Bí xanh
		Canh bí xanh nấu thịt	Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	SCU tiệt trùng Ba Vị vị cam 110ml	SCU tiệt trùng BA VỊ vị cam 110ml
THỨ BA	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt băm rim mắm	Thịt vai sấn bỏ bì
		Lạc chiên	Hạt lạc
			Mùng toi
		Canh rau đay, mồng toi nấu tép	Rau đay
			Tép đồng
	Bữa phụ	Bánh Kisshu bánh mỳ chà bông	Bánh Kisshu bánh mỳ chà bông
THỨ TƯ	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt gà rang gừng	Ức gà k xương
		Thịt xào giá đỗ	Thịt nạc thăn
		Đậu sốt cà chua	Giá đỗ
			Bí đỏ
		Canh bí đỏ nấu xương	Xương ống

	Bữa phụ	Sữa tươi Ba Vì KaKa trái cây hương dâu(110ml)	Sữa tươi Ba Vì KAKA trái cây nhiệt đới
THỨ NĂM	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Thịt băm rim mắm	Thịt vai sườn bò bì
		Trứng rán lá lốt	Trứng
			Bí xanh
		Canh bí xanh nấu thịt	Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	Bánh Kisshu nhân đậu đỏ 50g	Bánh Kisshu nhân đậu đỏ
THỨ SÁU	Bữa chính	Cơm trắng	Gạo
		Tôm chiên	Tôm (loại 85-95 con/kg)
		Lạc chiên	Hạt lạc
			Khoai tây
			Cà rốt
		Canh khoai, cà rốt nấu thịt	Thịt nạc thăn
	Bữa phụ	Sữa chua Ba Vì vị trái cây 70gam	Sữa chua Ba Vì

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, không rỉ dịch, chảy nhớt; đạt các tiêu chuẩn về an toàn toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng, độ tươi ngon. Đã qua kiểm dịch của cơ quan thú y.

Yêu cầu đối với rau, củ, quả: Đạt các tiêu chuẩn về an toàn toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng, độ tươi ngon. Rau không bị héo, úa; Củ quả còn cứng tươi; Được sản xuất và đóng gói theo tiêu chuẩn Vietgap.

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.

Đối với gạo: Có tài liệu kiểm nghiệm/ thử nghiệm do đơn vị có thẩm quyền cung cấp.

Đối với sản phẩm đóng gói (Dầu ăn, Mì chính, nước mắm, đường, muối, bột chiên, miến, bánh đa nem, ...): Đảm bảo hạn sử dụng tối thiểu 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì (Nhà thầu phải cam kết); Có Hồ sơ công bố chất lượng.

Đối với thủy hải sản các loại:

Các loại sản phẩm khác: Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. Đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

Ghi chú về số lượng hàng hóa: Hàng hóa dưới đây là số lượng ước tính để xác định giá của từng loại thực phẩm cung cấp theo thời gian thực hiện hợp đồng.



Chủ đầu tư sẽ đặt hàng theo số lượng cụ thể hàng ngày vào thời gian và phương thức do 2 bên thống nhất khi thương thảo hợp đồng để nhà thầu chuẩn bị. Giá nhà thầu chào hàng sẽ là giá cố định trong suốt thời gian thực hiện hợp đồng và không thay đổi, chủ đầu tư/ bên mời thầu căn cứ số lượng và yêu cầu sẽ đặt hàng với nhà thầu do vậy nhà thầu phải có trách nhiệm tính toán các khoản chi phí hợp lý vào trong giá chào thầu.

Thời gian giao hàng dự kiến: Từ 7h00 đến 7h30 hàng ngày (Cụ thể khi thương thảo).

1.3 Các yêu cầu khác

Nhà thầu phải cung cấp Bảng mô tả chi tiết các thông số kỹ thuật cho toàn bộ hàng hóa.

Yêu cầu về chủng loại và tiêu chuẩn hàng hóa:

- + Hàng hóa được đóng gói cẩn thận, đảm bảo thời gian lưu trữ, bảo quản, vận chuyển không làm ảnh hưởng đến chất lượng.

- + Tất cả chi phí vận chuyển, bốc dỡ hàng hóa đến địa chỉ của bên mua do bên bán chịu.

Có bản cam kết thực hiện giao hàng đúng tiến độ; Nếu nhà thầu cung cấp hàng không đúng theo danh mục, quy cách chào thầu thì Chủ đầu tư có quyền từ chối nhận hàng và nhà thầu phải cung cấp lại đúng theo đúng danh mục hàng hóa đã chào thầu (mọi rủi ro và chi phí liên quan do Nhà thầu chịu). Trường hợp nhà thầu không đáp ứng về cung cấp hàng hóa theo danh mục chào thầu thì Chủ đầu tư có quyền hủy hợp đồng và mời nhà thầu khác cung cấp, mọi chi phí liên quan đến gói thầu sẽ do Nhà thầu chịu trách nhiệm.

- + Nhà thầu cam kết chịu trách nhiệm khi xảy ra sự cố:

- Khi xảy ra sự cố về ngộ độc thực phẩm, bên cung cấp phải cử người đại diện có mặt ngay lập tức đến nhà trường để giải quyết. Bên cung cấp sẽ chịu trách nhiệm hoàn toàn khi xảy ra ngộ độc thực phẩm và có kết luận chính thức của cơ quan chức năng từ mẫu thức ăn lưu tại hai bên mỗi ngày. Khi đó, bên cung cấp sẽ thanh toán toàn bộ chi phí liên quan cho bệnh nhân ngộ độc thực phẩm.

- Đảm bảo các đặc tính tự nhiên của sản phẩm.

- Nhà thầu cần đảm bảo rằng duy trì được các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm.

- Các thực phẩm khi phát hiện thấy dấu hiệu không đảm bảo vệ sinh an toàn cần phải thu hồi. Việc thu hồi do nhà thầu chịu trách nhiệm tiến hành.