

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Phú Lương, ngày 03 tháng 9 năm 2025

HỢP ĐỒNG KINH TẾ

Số 86/2025/HĐBT-THPL

Hợp đồng số: 86/2025/HĐBT-THPL

Gói thầu: Mua sắm suất ăn phục vụ hoạt động bán trú tại Trường tiểu học Phú Lãm năm học 2025 – 2026.

Thuộc dự toán mua sắm: Mua sắm suất ăn phục vụ hoạt động bán trú tại Trường tiểu học Phú Lãm

Căn cứ Bộ luật Dân sự số 91/2015/QH13 ngày 24/11/2015 của Quốc hội nước Cộng Hoà Xã Hội Chủ Nghĩa Việt Nam và các văn bản hướng dẫn thi hành;

Căn cứ Bộ luật Thương mại số 36/2005/QH11 đã được Quốc Hội nước Cộng Hoà Xã Hội Chủ Nghĩa Việt Nam thông qua ngày 14/06/2005;

Căn cứ Luật Đấu thầu số 22/2023/QH15 ngày 23 tháng 6 năm 2023;

Căn cứ Luật số 57/2024/QH15 ngày 29/11/2024 sửa đổi bổ sung một số điều của Luật Quy hoạch, Luật đầu tư theo phương thức đối tác công tư, Luật đấu thầu (Điều 4 sửa đổi bổ sung một số điều Luật Đấu thầu số 22/2023/QH 15)

Căn cứ Luật số 90/2025/QH15 Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Đấu thầu, Luật Đầu tư theo phương thức đối tác công tư, Luật Hải quan, Luật Thuế giá trị gia tăng, Luật Thuế xuất khẩu, thuế nhập khẩu, Luật Đầu tư, Luật Đầu tư công, Luật Quản lý, sử dụng tài sản công. (Điều 1, sửa đổi bổ sung một số điều Luật Đấu thầu số 22/2023/QH 15)

Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04/8/2025 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật đấu thầu về lựa chọn nhà thầu

Căn cứ Thông tư 79/2025/BTC ngày 04 tháng 8 năm 2025 hướng dẫn việc cung cấp, đăng tải thông tin về lựa chọn nhà thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

Căn cứ Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND ngày 09/07/2025 của Hội đồng nhân dân thành phố Hà Nội quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026.

Căn cứ dự thảo hợp đồng ngày 30 tháng 8 năm 2025;

Căn cứ Quyết định số 78/QĐ-THPL về việc phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu gói thầu số 04: Mua sắm suất ăn phục vụ hoạt động bán trú tại Trường tiểu học Phú Lãm ngày 03 tháng 9 năm 2025 của chủ đầu tư;

Căn cứ biên bản hoàn thiện hợp đồng đã được chủ đầu tư và nhà thầu được



lựa chọn ký ngày 3 tháng 9 năm 2025;

Hôm nay, ngày 03 tháng 9 năm 2025 tại Trường tiểu học Phú Lãm - Tổ dân phố 6A - phường Phú Lương – TP Hà Nội chúng tôi, đại diện cho các bên ký hợp đồng, gồm có:

CHỦ ĐẦU TƯ (Sau đây gọi tắt là bên A):

Tên giao dịch: **TRƯỜNG TIỂU HỌC PHÚ LẨM**
 Địa chỉ giao dịch: Tổ dân phố 6A, phường Phú Lương, TP Hà Nội
 Mã số Thuế: 0104173896
 Email: c1phulam-hadong@hanoi.edu.vn
 Điện thoại: 0246 027 8138
 Tài khoản: 9527.4.1022869 Tại PGD số 4 kho bạc Nhà nước khu vực 1
 4506342463 Tại ngân hàng: BIDV - Chi nhánh Hà Đông
 Đại diện bởi: Bà Nguyễn Thị Thu Hà Chức danh: **Hiệu Trưởng**

NHÀ THẦU (Sau đây gọi tắt là bên B):

Tên giao dịch: **CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN VAS GROUP**
 Địa chỉ giao dịch: Lô 11 ô 01 khu đất DV, KDC mới Tây Nam Linh Đàm, P Hoàng Liệt, TP.Hà Nội.
 Mã số doanh nghiệp: 0110073882
 Email: Info.vasgroup2@gmail.com
 Điện thoại: 0966799588 Fax:
 Đại diện bởi: Ông: **Ông Ngọc Đoài** Chức vụ: **Tổng Giám đốc**
 Tài khoản số: 160166789 tại Ngân hàng TMCP Việt Nam Thịnh Vượng VPBank.

Hai bên thỏa thuận ký kết hợp đồng với các nội dung sau:

Điều 1. Đối tượng, phạm vi hợp đồng

Bên A giao cho Bên B thực hiện việc cung cấp suất ăn theo danh mục và thời gian được nêu chi tiết tại phụ lục kèm theo hợp đồng.

Điều 2. Thành phần hợp đồng

Thành phần hợp đồng và thứ tự ưu tiên pháp lý như sau:

1. Văn bản hợp đồng kèm theo Phụ lục;
2. Văn bản hoàn thiện hợp đồng;
3. Quyết định phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu;
4. Hồ sơ pháp lý

Điều 3. Quyền và trách nhiệm của Bên A

Bên A cam kết thanh toán cho Bên B theo giá hợp đồng và phương thức thanh toán nêu tại Điều 5 của hợp đồng này cũng như thực hiện đầy đủ nghĩa vụ và trách nhiệm khác được quy định trong hợp đồng.

Bên A hoặc đại diện của Bên A được thực hiện kiểm tra thử nghiệm suất ăn để đảm bảo suất ăn phù hợp, tuân thủ đúng yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm theo yêu cầu của đơn vị và pháp luật hiện hành.

Trường hợp suất ăn không phù hợp thì bên A có quyền từ chối và Bên B có trách nhiệm phải thay suất ăn mới đáp ứng đúng yêu cầu (*đáp ứng đầy đủ điều kiện: (i) Được bên B thông báo bằng văn bản cho bên A; (ii) Thực phẩm (suất ăn) thay thế trong hợp đồng thuộc cùng thành phần và có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng; (iii) Thực phẩm (suất ăn) thay thế phải đảm bảo các yêu cầu tương đương hoặc tốt hơn suất ăn ghi trong hợp đồng; (iv) Phù hợp với nhu cầu sử dụng; (v) Đơn giá của suất ăn thay thế không vượt đơn giá ghi trong hợp đồng.*)

Bên A tạo mọi điều kiện thuận lợi để Bên B triển khai thực hiện hợp đồng theo tiến độ cung cấp như: Cho bên B mượn khu bếp để chế thức ăn, chuẩn bị mặt bằng; tổ chức nghiệm thu, giao nhận thực phẩm (suất ăn).

Điều 4. Quyền và trách nhiệm của Bên B

Bên B cam kết cung cấp cho Bên A đầy đủ suất ăn liên quan như nêu tại Điều 1 của hợp đồng này, đồng thời cam kết thực hiện đầy đủ các nghĩa vụ và trách nhiệm được nêu trong hợp đồng.

Cung cấp đầy đủ hồ sơ giấy tờ để chứng minh tính hợp lệ về nguồn gốc, chất lượng suất ăn theo đúng yêu cầu của bên A. Thực hiện đầy đủ nghĩa vụ về hóa đơn, chứng từ cho bên A theo qui định của pháp luật hiện hành.

Vận chuyển suất ăn đến địa điểm Trường tiểu học Phú Lãm, Tổ dân phố 6A, phường Phú Lương, TP Hà Nội và chịu hoàn toàn trách nhiệm về yếu tố rủi ro trong quá trình vận chuyển.

Trong thời gian thực hiện hợp đồng nếu xảy ra sự cố (học sinh ngộ độc thực phẩm, thực phẩm không đảm bảo yêu cầu do lỗi của bên B) thì Bên B có trách nhiệm bồi hoàn và chịu trách nhiệm toàn bộ trước pháp luật về các vấn đề nêu trên.

Bên B có trách nhiệm tuân thủ theo đúng yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm và cung cấp suất ăn theo phụ lục đính kèm hợp đồng. Trong trường hợp bên B có thay đổi thực đơn thì phải có trách nhiệm báo trước cho bên A 01 tuần để bên A kịp thời thông báo tới PHHS và đảm bảo theo thỏa thuận tại điều 3 của hợp đồng.

Bên B có trách nhiệm sửa dụng và bảo quản khu bếp đã được bên A cho mượn để chế biến thức ăn, Nếu hư hỏng bên B có trách nhiệm sửa chữa trả bên

A theo đúng nguyên trạng ban đầu. Ngay sau khi kết thúc hợp đồng bên B có trách nhiệm bàn giao đầy đủ nguyên trạng khu bếp cho bên A.

Điều 5. Giá hợp đồng và phương thức thanh toán

1. Tổng giá trị hợp đồng: Năm học 2025-2026 do bên A chưa xác định được số học sinh tham gia ăn bán trú và số ngày ăn cụ thể hàng tháng. Do vậy, hai bên thống nhất tạm xác định số học sinh dự kiến đăng ký tham gia ăn bán trú tại trường là 1.125 học sinh.

- Tổng giá trị hợp đồng (dự kiến) là: 1.125 học sinh x 35.000đ x 22 ngày x 9 tháng = 7.796.250.000VNĐ (*Bảy tỷ, bảy trăm chín mươi sáu triệu, hai trăm năm mươi nghìn đồng*), Trong đó:

+ Nguồn NSNN hỗ trợ: 1125hs x 20.000đ x 22 ngày x 9 tháng = 4.455.000.000 (*Bằng chữ: Bốn tỷ, bốn trăm năm mươi lăm triệu đồng*)

+ Nguồn thu tiền ăn bán trú của học sinh 1125hs x 15.000đ x 22 ngày x 9 tháng = 3.341.250.000đ (*Bằng chữ: Ba tỷ, ba trăm bốn mươi một triệu, hai trăm năm mươi nghìn đồng*)

- Giá hợp đồng đã bao gồm chi phí và thuế VAT, chi phí vận chuyển, nghiệm thu và các chi phí khác có liên quan để thực hiện gói thầu (hàng hóa dùng để chế biến suất ăn đảm bảo an toàn thực phẩm, tươi ngon, mới 100% chưa qua sử dụng, mới được sản xuất, hạn sử dụng còn lại phải lớn hơn hoặc bằng 2/3 hạn sử dụng nhà sản xuất quy định).

2. Phương thức thanh toán:

a) Hình thức thanh toán: Thanh toán tiền mặt hoặc chuyển khoản

b) Thời hạn thanh toán: Bên A thanh toán công nợ hàng tháng từ ngày 05 của tháng kế tiếp (trừ ngày lễ và chủ nhật), sau khi bên B chốt số lượng suất ăn đã cung cấp của tháng trước và cung cấp chứng từ hợp lệ cho bên A thì Bên A tiến hành thanh toán cho Bên B.

c) Số lần thanh toán: 01 lần/ tháng. Bên A thanh toán toàn bộ theo số lượng, khối lượng suất ăn mà bên B đã giao cho bên A sau khi hai bên hoàn thành hồ sơ bàn giao, nghiệm thu.

d) Đồng tiền thanh toán: Đồng Việt Nam (VND)

Điều 6. Loại hợp đồng:

- Hợp đồng theo đơn giá cố định qui định tại Khoản 2, Điều 64 của Luật Đầu thầu số 22/2023/QH15 ngày 23/06/2023.

- Đơn giá của 1 suất ăn: 35.000đ/1 suất, trong đó:

+ NSNN hỗ trợ theo NQ 18 là: 20.000đ/1 suất.

+Thu từ người học là 15.000đ/1 suất

Điều 7. Thời gian thực hiện hợp đồng

Thời gian thực hiện hợp đồng: 09 tháng kể từ thời điểm hợp đồng có hiệu lực (Từ 06/9/2025 đến 31/5/2026)

Điều 8. Hiệu chỉnh, bổ sung hợp đồng

1. Việc hiệu chỉnh, bổ sung hợp đồng có thể được thực hiện trong các trường hợp sau:

- a) Thay đổi phương thức vận chuyển;
- b) Thay đổi địa điểm giao hàng;
- c) Thay đổi thời gian thực hiện hợp đồng.

2. Trường hợp phát sinh các loại hàng hóa, suất ăn ngoài phạm vi nêu tại Điều 1 của Hợp đồng này, Bên A và Bên B sẽ tiến hành thương thảo để làm cơ sở ký kết phụ lục bổ sung hợp đồng đảm bảo tuân thủ đúng theo qui định của pháp luật về đấu thầu và pháp luật liên quan.

Điều 9. Bảo đảm thực hiện hợp đồng:

Không

Điều 10: Thanh toán hợp đồng

Hợp đồng phải được thanh toán đúng nguyên tắc theo qui định của pháp luật đấu thầu và các văn bản pháp lý liên quan

1. Giá hợp đồng và các điều khoản cụ thể về thanh toán được ghi trong hợp đồng này là cơ sở để thanh toán cho nhà thầu. Giá trị thanh toán được xác định trên cơ sở đơn giá cố định trong hợp đồng nhân với khối lượng, số lượng công việc thực tế mà nhà thầu đã thực hiện và đã được nghiệm thu tương ứng với các mốc hoàn thành và quy định trong hợp đồng.

2. Việc thanh toán không căn cứ theo dự toán và các quy định, hướng dẫn hiện hành của Nhà nước về định mức, đơn giá; không căn cứ vào đơn giá trong hóa đơn tài chính đối với các yếu tố đầu vào của nhà thầu, bao gồm vật tư, máy móc, thiết bị và các yếu tố đầu vào khác.

Điều 11. Chấm dứt hợp đồng

1. Bên A hoặc Bên B có thể chấm dứt hợp đồng nếu một trong hai bên có vi phạm cơ bản về hợp đồng như sau:

- a) Bên B không thực hiện một phần hoặc toàn bộ nội dung công việc theo hợp đồng trong thời hạn đã nêu trong hợp đồng hoặc trong khoảng thời gian đã được Bên A gia hạn;
- b) Bên B bị phá sản, giải thể;

2. Trong trường hợp Bên A chấm dứt hợp đồng theo điểm a khoản 1 Điều này, Bên A có thể ký hợp đồng với nhà thầu khác để thực hiện phần hợp đồng mà Bên B đã không thực hiện. Bên B sẽ chịu trách nhiệm bồi thường cho Bên A những chi phí vượt trội cho việc thực hiện phần hợp đồng này. Tuy nhiên, Bên B

vẫn phải tiếp tục thực hiện phần hợp đồng mà mình đang thực hiện và chịu trách nhiệm bảo hành phần hợp đồng đó.

3. Trong trường hợp Bên A chấm dứt hợp đồng theo điểm b khoản 1 Điều này, Bên A không phải chịu bất cứ chi phí đền bù nào. Việc chấm dứt hợp đồng này không làm mất đi quyền lợi của Bên A được hưởng theo quy định của hợp đồng và pháp luật.

Điều 12. Cung cấp, vận chuyển, kiểm tra và thử nghiệm hàng hóa

1. Bên B phải cung cấp suất ăn và giao các tài liệu, chứng từ (kèm theo) theo tiến độ và yêu cầu kỹ thuật mà bên A yêu cầu; đồng thời bàn giao các tài liệu kỹ thuật bằng tiếng Việt kèm theo.

2. Yêu cầu về địa điểm và vận chuyển hàng hóa:

- Địa điểm nhận hàng: Trường tiểu học Phú Lãm, Tổ dân phố 6A, phường Phú Lương, TP Hà Nội

- Suất ăn phải được vận chuyển bằng các phương tiện chuyên dùng đảm bảo an toàn cho suất ăn, mọi yếu tố rủi ro trong quá trình vận chuyển bên B chịu hoàn toàn trách nhiệm.

3. Bên B phải thực hiện theo đúng thỏa thuận tại điều 3 và điều 4 của hợp đồng.

Điều 13. Giải quyết tranh chấp

1. Bên A và Bên B có trách nhiệm giải quyết các tranh chấp phát sinh giữa hai bên thông qua thương lượng, hòa giải.

2. Nếu tranh chấp không thể giải quyết được bằng thương lượng, hòa giải trong thời gian: 30 ngày kể từ ngày phát sinh tranh chấp thì bất kỳ bên nào cũng đều có thể yêu cầu đưa việc tranh chấp ra giải quyết theo cơ chế:

- + Các tranh chấp sẽ được giải quyết tại Tòa án kinh tế tại Hà Nội;
- + Quyết định của Tòa án sẽ là quyết định cuối cùng và ràng buộc hai bên;
- + Tất cả mọi chi phí cho việc xử kiện sẽ do bên thua chịu.

Điều 15. Hiệu lực hợp đồng

1. Hợp đồng có hiệu lực từ ngày 03 tháng 9 năm 2025

2. Hợp đồng hết hiệu lực sau khi hai bên tiến hành thanh lý hợp đồng theo luật định.

Hợp đồng được lập thành 02 bộ, chủ đầu tư giữ 01 bộ, nhà thầu giữ 01 bộ, các bộ hợp đồng có giá trị pháp lý như nhau./.

ĐẠI DIỆN BÊN A

PHƯỜNG PHÚ LƯƠNG
TRƯỜNG
TIỂU HỌC
PHÚ Lãm
HÀ NỘI

Nguyễn Thị Thu Hà

HIỆU TRƯỞNG
Nguyễn Thị Thu Hà

ĐẠI DIỆN BÊN B

M.S.D.N: 0110073832
CÔNG TY
CỔ PHẦN
TẬP ĐOÀN
VAS GROUP
HÀNH PHỐ HÀ NỘI

Ông Ngọc Đồi

TỔNG GIÁM ĐỐC
Ông Ngọc Đồi

PHỤ LỤC

YÊU CẦU SUẤT ĂN ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Yêu cầu chung

Đáp ứng các yêu cầu hiện hành của Nhà nước, Bộ y tế, Bộ Tài nguyên và Môi trường như: Luật an toàn thực phẩm; Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

Quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế; Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm; Quy định mức tối đa tồn dư thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống; Quy chuẩn quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng...

Bên B Thực hiện lắp đặt công tơ riêng và thanh toán tiền điện, nước đã sử dụng hàng tháng cho bên A (Công ty điện lực Hà Đông; công ty TNHH một thành viên nước sạch Hà Đông) trong trường hợp bên B thực hiện đun, nấu thức ăn cho học sinh bằng hệ thống bếp điện tại nhà trường.

2. Yêu cầu quy trình cung cấp suất ăn:

• Kiểm soát nguyên liệu đầu vào:

- 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, có 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, 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 và 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.

• **Quy trình sản xuất, chế biến**

- Thực hiện theo nguyên tắc một chiều: nguyên liệu nhập, xuất kho, sau khi sơ chế (nhặt, rửa, thái...) chuyển vào khu chế biến, sau đó chuyển sang phòng chia ăn. Cần chú ý: nguyên liệu sạch không để lẫn nguyên liệu bẩn, các nguyên liệu khác nhau (thịt, cá, rau...) cũng không được để lẫn với nhau. Thực phẩm chín không được để lẫn với thực phẩm sống. Đi theo đó là các dụng cụ, thiết bị, con người cũng phải tách biệt khác nhau.

- Đối với từng cách chế biến thực phẩm cần thiết lập quy phạm sản xuất tốt với các chỉ tiêu phù hợp như: kích thước miếng thực phẩm, nhiệt độ và thời gian tương ứng đủ để đạt được thành phẩm theo yêu cầu. Các loại rau và hoa quả dùng không cần qua nấu: phải rửa sạch dưới vòi nước chảy (nước phù hợp với tiêu chuẩn để uống).

- Chỉ sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến... trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng liều lượng, đúng cách thức theo quy định. Các chất tẩy, rửa, sát trùng dụng cụ chế biến phải là những hóa chất không gây hại đến sức khỏe cho con người và môi trường.

- Thực hành tốt 10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn.

• **Yêu cầu chia suất ăn:**

- Phòng chia thực phẩm đã chế biến phải được giữ sạch sẽ, diệt khuẩn để tránh ô nhiễm vào thực phẩm. Các dụng cụ chứa đựng thực phẩm chín phải hợp vệ sinh. Các suất ăn phải được bảo quản tránh bụi, ruồi.

• **Yêu cầu giám sát chất lượng thực phẩm:**

- Nhà thầu cần bảo đảm rằng duy trì được các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ 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.

- Định kỳ kiểm nghiệm, giám sát nguồn nước sử dụng để sản xuất, chế biến thực phẩm. Các sản phẩm thực phẩm khi phát hiện thấy dấu hiệu không bảo đảm vệ sinh an toàn cần phải thu hồi, thay thế và do nhà thầu chịu trách nhiệm tiến hành.

• **Yêu cầu về trang thiết bị, dụng cụ:**

- Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm phải được thiết kế và chế tạo an toàn, bảo đảm dễ làm sạch, khử trùng và bảo dưỡng. Phải được làm bằng vật liệu bền, không gây độc, không gây mùi vị lạ so với mùi vị của thực phẩm ban đầu, không bị ăn mòn hay gây ô nhiễm sản phẩm, bố trí phải dễ di chuyển, tháo lắp.

- Thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến: Có đủ dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho nguyên liệu, chế biến, đóng gói, vận chuyển thực phẩm.

- Phương tiện, trang thiết bị của dây chuyền sản xuất, chế biến phải có quy trình vệ sinh, quy trình sử dụng.

- Phương tiện rửa và khử trùng tay: Có đầy đủ các thiết bị rửa tay và khử trùng tay ở các vị trí thuận tiện trong khu vực sản xuất, chế biến, nhà ăn cho mọi

người sử dụng. Mỗi khu vực chế biến, chia ăn, khu ăn uống phải cung cấp đầy đủ nước sạch, xà phòng, khăn lau tay...

- Thiết bị thu gom rác thải: Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh. Thiết bị, dụng cụ thu gom rác thải phải được làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy, tránh sự xâm nhập của động vật và được vệ sinh thường xuyên.

• **Yêu cầu đối với nhân viên:**

- Nắm vững kiến thức pháp luật Việt Nam liên quan đến An toàn vệ sinh thực phẩm

- Nắm quy trình chế biến thức ăn.

- Tuân thủ nội quy, quy định của Trường học.

- Sử dụng trang phục gọn gàng sạch sẽ khi làm việc.

• **Yêu cầu khác**

- Đảm bảo chính xác thời gian cung cấp suất ăn.

- Đảm bảo chính xác định lượng thức ăn.

(Đính kèm danh mục thực đơn và dự toán như sau)

DANH MỤC CHI TIẾT

(Kèm theo Quyết định số 42/QĐ-THPL ngày 27 tháng 08 năm 2025)

STT	Danh mục dịch vụ	Đơn vị tính	Số lượng/tháng	Số tháng
1	Cung cấp suất ăn cho học sinh từ tháng 09/2025 đến tháng 05/2026 (1.125 học sinh x 35.000đ/ 1 ngày x 22 ngày x 9 tháng) <i>(Chi tiết khẩu phần dự kiến theo danh mục số 01; 02 đính kèm)</i>	Suất	24.750	9

STT	KHẨU PHẦN ĂN TRÊN 1 THÁNG (CÓ THỂ 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
1	Món mặn	Gà pocom	Cá basa chiên giòn	Tôm chiên giòn	Thịt băm rim tiêu	Nhân cơm rang
2	Món phụ	Đậu sốt cà chua	Khoai tây hầm thịt	Trứng đảo bông	Nem rán	Thịt xá xíu
3	Rau	Giá đỗ cà rốt xào	Cải thảo cà rốt xào	Bí đỏ xào tỏi	Su su cà rốt xào	Khoai tây chiên
4	Canh	Canh rau ngót nấu thịt	Canh bí đỏ nấu thịt	Canh cải nấu thịt	Canh bắp cải nấu thịt	Canh chua thả giá
5	Tinh bột	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm rang
	Số tiền	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000
II						
TUẦN 2						
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Thịt kho tàu	Tôm chiên giòn	Gà rang chua ngọt	Cá chiên giòn	Thịt sốt tiêu
2	Món phụ	Trứng chiên cà rốt	Đậu sốt cà chua	Trứng cuộn hành	Thịt xào ngô	Chả cá chiên giòn
3	Rau	Củ cải cà rốt xào	Bắp cải cà rốt xào	Bí xanh xào tỏi	Rau muống xào tỏi	Giá đỗ cà rốt xào
4	Canh	Canh mồng tơi nấu ngao	Canh chua thả giá	Canh cà chua đậu thịt	Canh rau muống dầm me	Canh củ quả nấu thịt
5	Tinh bột	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
	Số tiền	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000
III						
TUẦN 3						
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6

1	Món mặn	Thịt băm kho tàu	Cá chiên giòn	Bò hầm củ quả	Gà rang gừng	Thịt kho trứng cút
2	Món phụ	Trứng đúc thịt	Thịt xào khoai tây	Đậu tằm hành	Lạc chiên	Chả cá basa chiên
3	Rau	Bắp cải cà rốt xào	Bí đỏ xào tỏi	Cải thảo cà rốt xào	Rau muống xào tỏi	Cải chíp xào tỏi
4	Canh	Canh khoai tây nấu thịt	Canh chua thả giá	Canh bí đỏ nấu thịt	Canh rau muống dầm me	Canh rau ngót nấu thịt
5	Tinh bột	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
	Số tiền	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000
IV	TUẦN 4					
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Lườn gà sốt me	Thịt xá xíu	Gà Pocom	Cá rang muối	Tôm chiên giòn
2	Món phụ	Thịt băm xào ngũ sắc	Trứng đảo bông	Thịt xào ngô	Trứng gà kho	Đậu sốt cà chua
3	Rau	Củ cải cà rốt xào	Rau muống xào tỏi	Giá đỗ cà rốt xào	Bí xanh xào tỏi	Su su cà rốt xào
4	Canh	Canh bắp cải nấu thịt	Canh rau muống dầm me	Canh mồng tơi nấu thịt	Canh cà chua đậu thịt	Canh củ quả nấu thịt
5	Tinh bột	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
	Số tiền	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000

DANH MỤC SỐ 02 BỮA ĂN PHỤ

(Ăn xế chiều: gồm sữa, bánh gạo - chuối hoặc món nấu chế biến)

STT	Suất ăn phụ (1 trong các món sau)	Khối lượng	Số lượng/ tháng
1	Bánh mì tươi	40g – 55g	4 lần/1 tháng
2	Sữa chua	70g	4 lần/1 tháng
3	Chè, cháo, súp	250ml	4 lần/1 tháng
4	Sữa tươi (hộp) sữa trắng	110ml	4 lần/1 tháng
5	Bánh gạo và chuối	60-100g	4 lần/1 tháng