

Số: 02/CV-MNTA
Về việc yêu cầu báo giá thực
phẩm, hàng hoá

Hà Nam, ngày 11 tháng 8 năm 2025

THƯ MỜI CHÀO HÀNG

**Cung cấp các mặt hàng thực phẩm, hàng hoá, dịch vụ phục vụ hoạt
động bán trú tại trường mầm non Thanh An**

**Kính gửi: Các công ty, đơn vị cửa hàng kinh doanh các mặt hàng thực
phẩm, hàng hoá.**

Hiện nay, trường mầm non Thanh An đang quan tâm đến thực phẩm, hàng
hoá của các công ty và rất muốn có thêm thông tin chi tiết với các yêu cầu sau:

**I. Yêu cầu báo giá các mặt hàng đáp ứng tối thiểu các tiêu chuẩn: (Có
danh mục kèm theo).**

(Báo giá đã bao gồm các chi phí về thuế, phí, lệ phí (nếu có), chi phí vận
chuyên. 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, hàng hoá cần đảm bảo theo báo giá
của nhà cung ứng:**

Đối với thực phẩm:

- Nhà cung ứng ngoài việc báo giá cụ thể, cần nêu chi tiết từng loại thực phẩm,
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 đính kèm báo giá. Giá phải tương ứng với chất lượng
thực phẩm 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 mỡ to(khi luộc thịt). Cá tươi, 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 về an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng. Đã qua kiểm dịch của cơ quan
thứ y.

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, cu quả to, đều còn cứng tươi; không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực phẩm, rau đảm bảo cung cấp theo mùa.

Rau, củ, quả 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, 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.

1.4. Các loại sản phẩm khác:

Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

Đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

Đối với hàng hoá:

Nhà cung ứng phải báo giá cụ thể, chi tiết từng loại hàng hoá, có nhãn mác hàng hoá, 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 về giao hàng

Địa điểm giao hàng: Bếp ăn bán trú Trường mầm non Thanh An

Thời gian giao hàng: 6h15'

Trường mầm non Thanh An trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp báo giá cung cấp các loại thực phẩm và gửi hồ sơ chào hàng về trường mầm non Thanh An

Địa chỉ: Thôn Tiên Tảo, xã Hà Nam, Thành phố Hải Phòng trước 10h00 ngày 15/8/2025. 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 các mặt hàng 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:

Lưu VT



**HIỆU TRƯỞNG
NGÔ THỊ HỒNG**



BẢNG KÊ DANH MỤC HÀNG HOÁ ĐỀ NGHỊ BÁO GIÁ
(Kèm theo công văn số 02/CV-MNTA ngày 11 tháng 8 năm 2025)

TT	Danh mục hàng hoá	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
I	Thực phẩm rau, củ quả						
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				Không được 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				
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				
4	Tỏi khô	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản	Kg				
5	Gừng củ	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản	Kg				
6	Quả bí xanh	Quả to đều trên dưới, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg				
7	Quả bầu	Quả to đều trên dưới, non, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg				
8	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				
9	Hành khô	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản	Kg				
10	Hành lá	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen	Kg				
11	Rau mồng tơi	Đối với rau ăn lá tươi, mới, ngon, không bị dập 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	Kg				
12	Rau đay	Đối với rau ăn lá tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen không có chất	Kg				



		kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ					
13	Quả mướp	Quả đều, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg				
14	Quả bí ngô (Bí đỏ)	Quả to đều, già, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg				
15	Rau cải	Đối với rau ăn lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập 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	Kg				
16	Thanh long	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg				
17	Chuối tây	Chín đều, không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg				
18	Dưa hấu Long An	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg				
II Thực phẩm khô							
1	Mì gạo	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	01			
2	Đỗ đen hạt nhỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	01			
3	Miến	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	01			
4	Gia vị thịt kho tàu	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Gói	01			
5	Dầu ăn Neptune (5L)	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Can	01			
6	Muối hạt to	Khô, không kết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Gói	01			
7	Mắm cá hải	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Chai	01			
8	Đường trắng	Khô, không kết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	01			
9	Mì chính Ajinomoto 2kg	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Gói	01			
10	Hạt nêm Ajinomoto	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Gói	01			
11	Gạo nếp	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01			
12	Lạc đỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	01			

13	Vùng trắng loại I(không vỏ)	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	01			
14	Bột canh Vifon	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	01			
15	Gạo tẻ BC	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01			
III Thịt lợn, thịt bò, trứng, thủy hải sản							
1	Xương đuôi	Thịt trên xương tươi, màu hồng, nước luộc thịt trong, thơm mùi đặc trưng	Kg	01			Chặt nhỏ
2	Thịt nạc sản mỏng	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vẩn mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01			
3	Thịt mỏng bò	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vẩn mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01			
4	Thịt nạc(bò chân, cổ, cánh)	Thịt gia cầm tươi, sống ngon phải được lấy từ gia súc, gia cầm, chim và thú nuôi...sống, khỏe mạnh, và an toàn thực phẩm	Kg	01			Làm sạch long bỏ nội tạng, bỏ chân, cổ, cánh
5	Gà ta(bò chân, cổ) loại 1	Thịt gia cầm tươi, sống ngon phải được lấy từ gia súc, gia cầm, chim và thú nuôi...sống, khỏe mạnh, và an toàn thực phẩm	Kg	01			Làm sạch long bỏ nội tạng, bỏ chân, cổ
6	Trứng vịt	Trứng tươi, mới. Không có mùi lạ, vỏ tròn, không bị méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ có màu đặc trưng, không bị loãng	Kg	01			
7	Trứng chim cút	Trứng tươi, mới. Không có mùi lạ, vỏ tròn, không bị méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ có màu đặc trưng, không bị loãng	Kg	01			
8	Tôm lột vỏ	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ	Kg	01			60- 70 con/1 kg
9	Cá rô phi	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ	Kg	01			
10	Mỡ lợn bì	Mỡ phần rán lên có mùi thơm đặc trưng, không khét	Kg	01			Trắng bóng

11	Đậu trắng	Đậu phải mềm, mịn, tươi, mát, thơm, ngọt..Không có mùi chua	Kg	01			
12	Cua đồng	Cua đồng tươi, không có mùi lạ, không có con chết	Kg	01			

ĐỐI VỚI SUẤT ĂN:

Địa chỉ thực hiện	Quy mô trung bình	Ca	Thời gian bắt đầu buổi ăn
Trường mầm non Thanh An	1 ngày = 290 Suất ăn bao gồm buổi ăn trưa và buổi xế chiều	Buổi ăn trưa	10h15
		Buổi xế chiều	15h10

STT	Danh mục dịch vụ	Đơn vị tính	Số lượng/tháng	Số tháng	Đơn giá	Thành tiền
	1	2	3	4	5	6= 3*4*5
1	Cung cấp suất ăn cho học sinh từ tháng 09/2025 đến hết ngày 31 tháng 8/2026 (290 học sinh x 18.000 đ/1 ngày x 22 ngày x 12 tháng) (Chi tiết khẩu phần dự kiến theo danh mục số 01 và 02 bữa phụ)	Suất		12		
Tổng cộng						
Bảng chữ:						



DANH MỤC SỐ 01
KHẨU PHẦN ĂN TRÊN 1 THÁNG
(CÓ THẺ 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	Ruốc thịt gà	Thịt ngan hầm	Trứng, thịt xào	Thịt bò hầm khoai tây, cà rốt	Ruốc thịt tôm
		Thịt lợn, trứng cút kho tàu	Ruốc thịt tôm	Thịt, đậu sốt cà chua	Lạc, vừng muối	Thịt lợn, trứng cút kho tàu
2	Canh	Canh bí xanh nấu xương gà	Canh cua nấu rau mồng đay, mồng toi	Canh cá nấu rau cải	Canh cua nấu rau mồng đay, mồng toi	Canh bí đỏ nấu xương
3	Tinh bột	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC
	Số tiền					
II TUẦN 2						
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Ruốc thịt gà	Thịt ngan hầm	Trứng, thịt xào	Thịt bò hầm khoai tây, cà rốt	Ruốc thịt tôm
		Thịt lợn, trứng cút kho tàu	Ruốc thịt tôm	Thịt, đậu sốt cà chua	Lạc, vừng muối	Thịt lợn, trứng cút kho tàu
2	Canh	Canh bí xanh nấu xương gà	Canh cua nấu rau mồng đay, mồng toi	Canh cá nấu rau cải	Canh cua nấu rau mồng đay, mồng toi	Canh bí đỏ nấu xương
3	Tinh bột	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC
	Số tiền					
III TUẦN 3						
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Ruốc thịt gà	Thịt ngan hầm	Trứng, thịt xào	Thịt bò hầm khoai tây, cà rốt	Ruốc thịt tôm
		Thịt lợn, trứng cút kho tàu	Ruốc thịt tôm	Thịt, đậu sốt cà chua	Lạc, vừng muối	Thịt lợn, trứng cút kho tàu
2	Canh	Canh bí xanh nấu xương gà	Canh cua nấu rau	Canh cá nấu rau cải	Canh cua nấu rau mồng đay, mồng toi	Canh bí đỏ nấu xương

			đay, mỏng tơi			
3	Tinh bột	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC
	Số tiền					
IV	TUẦN 4					
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Ruốc thịt gà,	Thịt ngan hầm	Trứng, thịt xào	Thịt bò hầm khoai tây, cà rốt	Ruốc thịt tôm
		thịt lợn, trứng cút kho tàu	Ruốc thịt tôm	Thịt , đậu sốt cà chua	Lạc, vùng muối	Thịt lợn, trứng cút kho tàu
2	Canh	Canh bí xanh nấu xương gà	Canh cua nấu rau mồng đay, mồng toi	Canh cá nấu rau cải	Canh cua nấu rau mồng đay, mồng toi	Canh bí đỏ nấu xương
3	Tinh bột	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC	Cơm gạo tẻ BC
	Số tiền					



DANH MỤC 02 BỮA ĂN PHỤ

Ăn xế chiều: Gồm sữa bột, bánh mì, dừa hấu, thanh long, chuối tây, chè gạo nếp đỏ đen, mỳ nấu thịt, mỳ nấu cua, miến ngan, cháo dinh dưỡng, phở gà, phở bò....

STT	Suất ăn phụ (1 trong các món sau)	Khối lượng	Số lượng/tháng	Đơn giá	Thành tiền
1	Sữa bột	80-100ml			
2	Bánh mì	25-30 gram			
3	Dừa hấu	10 gram			
4	Thanh long	10 gram			
5	Chuối tây	10 gram			
6	Món chế biến	200-250 gram			
7	Hoặc tương đương				