

Số: 02/TM-THTTII
(Về việc yêu cầu báo giá suất ăn phục vụ
hoạt động bán trú năm học 2025-2026)

Mao Điền, ngày 28 tháng 8 năm 2025

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

Về việc cung cấp báo giá mặt hàng suất ăn phục vụ
hoạt động bán trú tại trường Tiểu học Tân Trường II năm học 2025-2026

Kính gửi: Các nhà cung ứng suất ăn bán trú cho các cơ sở giáo dục.

Hiện nay, trường Tiểu học Tân Trường II đang quan tâm đến mặt hàng suất ăn 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: 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 suất ăn cần đảm bảo theo báo giá của nhà cung ứng:

1. Yêu cầu về suất ăn

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 suất ăn 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, 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 suất ăn 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 đã 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.

2. Yêu cầu về giao hàng:

- Địa điểm giao hàng: Trường Tiểu học Tân Trường II, thôn Quý Dương, xã Mao Điền, Thành phố Hải Phòng.

- Thời gian giao hàng: Từ 10h00 đến 10h20 các ngày học trong tuần.

Trường Tiểu học Tân Trường II trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp báo giá các loại suất ăn và gửi hồ sơ chào giá về nhà trường, địa chỉ thôn Quý Dương, xã Mao Điền, thành phố Hải Phòng trước ngày 02/9/2025.

Hồ sơ chào giá bao gồm các tài liệu sau:

+ Hồ sơ năng lực: Bản sao công chứng đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận ATTP, 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 các đơn vị cung cấp dịch vụ. Trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu VT



Hoàng Thị Minh Tâm



PHỤ LỤC BẢNG KÊ DANH MỤC SUẤT ĂN
(Kèm theo Thư mời chào giá ngày 28 tháng 8 năm 2025)

Địa chỉ thực hiện	Quy mô trung bình	Thời điểm bắt đầu ăn
Trường TH Tân Trường II	130 suất/ngày	10 giờ 45 phút

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 08/9/2025 đến 31/05/2025 (Dự kiến 198 ngày x 130 suất, chi tiết khẩu phần ăn dự kiến theo danh mục kèm theo)	Suất ăn	2.680	9	23.000	592.020.000
Tổng cộng:						592.020.000
(Bằng chữ: Năm trăm chín hai triệu. không trăm hai mươi nghìn đồng chẵn)						

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	Cơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm
2	Món mặn	Tôm rang	Gà chiên sả	Thịt rang trứng cút	Thịt lợn sốt cà chua	Chả rim mắm
3	Món phụ	Trứng rán	Đậu sốt cà chua	Ruốc	lạc rang muối	Thịt băm rim đậu
4	Món rau	Su su xào, củ quả xào	Bí đỏ xào	Bí xanh xào	Khoai tây xào	Bắp cải xào
5	Món canh	Canh rau nấu xương	Canh rau nấu xương	Canh bí xanh nấu xương	Canh thịt băm giá đỗ	Canh bí đỏ nấu xương
II	TUẦN 2					
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6

1	Cơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm
2	Món mặn	Gà chiên sả	Thịt kho trứng cút	Chả lụa rim	Tôm rang thịt xay	Chả lụa rim
3	Món phụ	Trứng bác	Đậu phụ sốt	Ruốc	Trứng rán	Đậu trắng sốt cà chua
4	Món rau	Bí xanh xào	Giá đỗ xào	Su su xào	Khoai tây xào	Bắp cải xào
5	Món canh	Canh rau nấu xương	Canh rau cải nấu thịt	Canh bí xanh nấu xương	Canh thịt băm giá đỗ	Canh thịt băm nấu củ quả

III TUẦN 3

		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Cơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm
2	Món mặn	Thịt băm	Thịt gà rang	Thịt lợn rán xá xíu	Thịt lợn băm viên sốt cà chua	Tôm rim thịt băm
3	Món phụ	Trứng rán hành	Ruốc	Đậu trắng sốt cà chua	lạc rang muối	Trứng bác cà chua
4	Món rau	Bí đỏ xào	Bắp cải xào	Bí xanh xào	Củ quả xào	Bắp cải xào
5	Món canh	Canh rau cải nấu thịt nạc	Canh bí xanh nấu xương gà	Canh chua nấu thịt nạc thả giá đỗ	Canh rau nấu xương	Canh bí đỏ nấu xương

IV TUẦN 4

		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Cơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm	Cơm gạo tẻ thơm
2	Món mặn	Ruốc	Chả rim mắm	Tôm rim thịt băm	Thịt bò xào	Thịt gà rán
3	Món phụ	Thịt băm sốt đậu	Trứng bác	Lạc rang muối	Ruốc	Đậu trắng sốt cà chua
4	Món rau	Bắp cải xào	Su su xào	Giá đỗ xào	Bắp cải xào	Củ quả xào
5	Món canh	Bí xanh nấu xương	Rau cải nấu thịt	Bí đỏ nấu thịt	Canh rau nấu thịt băm	Canh bí đỏ nấu xương