

Số: /TM-MNTH
V/v yêu cầu báo giá thực phẩm, hàng hóa

P. Chu Văn An, ngày tháng 9 năm 2025

THƯ MỜI CHÀO GIÁ
Cung cấp các mặt hàng thực phẩm hàng hóa, dịch vụ phục vụ
hoạt động bán trú tại Trường Mầm non Thái Học

Kính gửi: Các công ty, đơn vị cung cấp các mặt hàng thực phẩm
phục vụ hoạt động bán trú

Căn cứ Luật đấu thầu số 22/2023/QH15 được sửa đổi bổ sung bởi luật số 57/2024/QH15, Luật số 90/2025/QH15;

Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04 tháng 08 năm 2025 của Chính Phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ thông tư 79/TT-BTC ngày 04 tháng 08 năm 2025 của Bộ tài chính hướng dẫn về việc cung cấp, đăng tải thông tin đấu thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên mạng đấu thầu quốc gia

Hiện nay, Trường Mầm non Thái Học đang quan tâm đến thực phẩm, hàng hóa của các công ty, đơn vị 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 (nếu đơn vị được lựa chọn). Do vậy nhà cung ứng phải có trách nhiệm tính toán các khoản chi phí hợp lý vào trong báo giá).

II. Các yêu cầu cụ thể về chất lượng thực phẩm, hàng hóa cần đảm bảo theo báo giá của nhà cung ứng:

1. 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. Thực phẩm mà nhà cung ứng cung cấp cho nhà trường phải 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

nhễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người. Giá phải tương ứng với chất lượng thực phẩm và suất ăn 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, vắng mỡ to (khi luộc thịt). Tôm, cá đảm bảo tươi sống, không rỉ dịch, chảy nhớt. Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.

1.2. Yêu cầu đối với rau, củ, quả:

Đạt các tiêu chuẩn về an toàn 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, Củ quả to, đều còn cứng tươi; không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật, rau đảm bảo cung cấp theo mùa.

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

1.4. Các loại sản phẩm khác:

Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. Đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm. 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.

2. Yêu cầu về giao hàng

-Địa điểm giao hàng: Tại 2 bếp ăn của Trường Mầm Non Thái Học

Bếp 1: Tổ dân phố Ninh Cháp 6- Phường Chu Văn An – TP Hải Phòng

- Thời gian cung cấp : Lần 1 : Từ 6h50- 7h10

Lần 2: (Bổ sung) Từ 8h00-8h20

Bếp 2: Tổ dân phố Lạc Sơn- Phường Chu Văn An – TP Hải Phòng

- Thời gian cung cấp : Lần 1 : Từ 7h15-7h30

Lần 2: (Bổ sung) Từ 8h15-8h30

Phương tiện vận chuyển, chi phí bốc xếp do bên giao chịu.

Trường Mầm non Thái Học trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp báo giá cung cấp các loại thực phẩm và gửi hồ sơ chào giá về đơn vị.

- Địa chỉ: Trường Mầm non Thái Học trước Tổ dân phố Ninh Cháp 6- Phường Chu Văn An – TP Hải Phòng trước 17.h00 ngày 24/09/2025.

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 hàngtheo các nội dung yêu cầu báo giá.

Rất mong nhận được sự quan tâm và tham gia chào giá từ phía đơn vị cung cấp dịch vụ. Trân trọng cảm ơn!

ĐẠI DIỆN CỦA ĐƠN VỊ

TÀI LIỆU ĐÃ KÝ DUYỆT
Được tải về từ hệ thống edoc.smas.edu.vn lúc 08:50 22/09/2025
bởi Nguyễn Thị Huệ (mnthaihoc_nguyenhue) – Mầm Non Thái Học

Phụ lục

Chi tiết thông tin về giá và các đặc tính kỹ thuật của thực phẩm ,hàng hóa theo yêu cầu của nhà trường

(Kèm theo thư mời số 238/TM-MNTH ngày 22 tháng 9 năm 2025 của Trường MN Thái Học)

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính sản phẩm	ĐVT	Khối lượng DK/ 01 tháng	Số tháng	Tổng cộng	Ghi chú
1	Gạo tẻ thơm	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt.	Kg	340	8	2.720	
2	Gạo nếp cái hoa vàng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt.	Kg	10	8	80	
3	Thịt lợn vai bỏ bì	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ, Thịt mất 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: Mâu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	85	8	680	
4	Thịt lợn nạc vai	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ, Thịt mất 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: Mâu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	15	8	120	
5	Xương lợn (cổ, đuôi)	Đúng chủng loại xương, không có mùi lạ,khi nấu lên nước trong vị ngọt, không có kí sinh trùng, vì sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư (Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi.	Kg	45	8	360	
6	Mỡ lợn	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ, Thịt mất 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: Mâu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	17	8	136	

7	Thịt bò loại 1	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ: Thịt mềm chắc 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, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	10	8	80	
8	Gà ta (Bỏ chân,cổ)	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	25	8	200	
9	Thịt ngan (Bỏ chân,cổ, đầu 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	28	8	224	
10	Chim bồ câu	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	Con	4	8	32	
11	Cua đồng	Cua vẫn còn sống, con to đều.	Kg	16	8	128	
12	Tép đồng	Tép tươi ngon không lẫn bẩn	Kg	6	8	48	
13	Trai sông	Trai to, đều con, tươi ngon	Kg	31	8	248	
14	Ngao	Ngao to, đều con, tươi ngon	Kg	50	8	400	
15	Cá trắm trắng cắt khúc loại 1 (Từ 4kg - 5kg/con)	Cá trắm khúc giữa, tươi ngon trọng lượng từ 0.5 - 1kg/khúc.	Kg	60	8	480	
16	Cá rô phi (Từ 1kg - 2kg/con)	Cá rô phi tươi ngon trọng lượng từ 1-2kg/Con.	Kg	25	8	200	
17	Tôm biển loại (Từ 40 con - 45 con/kg)	Tôm tươi vẫn còn sống đảm bảo từ 40 - 45 con/kg	Kg	15	8	120	
18	Trứng cút kg	Trứng tươi, mới. Không có mùi lạ, vô tròn, không bị méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ có màu đặc trưng. không bị loãng.	Kg	16	8	128	
19	Trứng vịt kg	Trứng tươi, mới. Không có mùi lạ, vô tròn, không bị méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ có màu đặc trưng. không bị loãng.	Kg	20	8	160	

20	Chim bồ câu kg	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	10	8	80	
21	Hạt sen	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt.	Kg	2	8	16	
22	Nấm hương	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt.	Kg	2	8	16	
23	Mỳ gạo	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng.	Kg	50	8	400	
24	Đậu phụ vàng kg	Đậu sản xuất trong ngày, không có hàn the, chất bảo quản, đậu béo, dầu dùng để chiên rán phải đảm bảo sạch sẽ, khay chứa đậu phải sạch sẽ bảo quản đảm bảo vệ sinh.	Kg	16	8	128	
25	Đỗ xanh tách vỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt.	Kg	5	8	40	
26	Bột sắn dây	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt.	Kg	6	8	48	
27	Đỗ đỏ hạt to	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt.	Kg	4	8	32	
28	Đỗ đen xanh lòng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt.	Kg	4	8	32	
29	Nước cốt dừa 400ml	Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, có ghi ngày sản xuất và hạn sử dụng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm	Lọ 400 ml	4	8	32	
30	Dầu Neptune Light 5 L	Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, có ghi ngày sản xuất và hạn sử dụng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm	Can 5 lít	4	8	32	
31	Bột canh 14% 900gr*12 gói	- Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 09 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 1 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm. - Tiêu chuẩn sản phẩm: ISO 22000:2018, ATTP - Thành phần: +Muối ăn, chất điều vị +Đường tinh luyện, bột tảo, bột ớt, bột tiêu, maltodextrin +Hành lá sấy, chất tạo ngọt tổng hợp.	Túi 900 gam	20	8	160	

32	Nước mắm Cát Hải	Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, có ghi ngày sản xuất và hạn sử dụng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm	Can 1 lít	8	8	64	
33	Hạt nêm Aji-ngon 2kg	Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, có ghi ngày sản xuất và hạn sử dụng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm	Túi 2 kg	10	8	80	
34	Đường trắng Lam Sơn	Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, có ghi ngày sản xuất và hạn sử dụng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm	Túi 1 kg	25	8	200	
35	Rau đay	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 không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	15	8	120	
36	Rau mùng toi	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 không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	15	8	120	
37	Bầu	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	20	8	160	
38	Rau cải ngọt	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 không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	25	8	200	
39	Rau ngót	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 không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	10	8	80	
40	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	3	8	24	
41	Hành khô	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	8	32	

42	Gừng	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	8	32	
43	Rau thì là	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	0,5	8	4	
44	Rau răm	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	0,5	8	4	
45	Khoai Sọ	Quả to đều , không thối, không ong châm không biến đổi gen, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	25	8	200	
46	Susu	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	17	8	136	
47	Bí đỏ	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	30	8	240	
48	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	40	8	320	
49	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	10	8	80	
50	Su hào	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	15	8	120	
51	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	30	8	240	
52	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	30	8	240	

53	Ngô ngọt	Bắp to đều , không thối,không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật.	Kg	35	8	280	
54	Dưa Hấu	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	30	8	240	
55	Cam	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	20	8	160	
56	Chuối tây	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không chất bảo quản, không chất kích thích.	kg	30	8	240	
57	Quýt	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	25	8	200	
58	Thanh Long	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	28	8	224	