

Hà Đông, ngày 01 tháng 8 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 Thanh Cường**

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

Hiện nay, Trường mầm non Thanh Cường đang quan tâm đến thực phẩm, hàng hóa 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 thực phẩm, hàng hoá 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. 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, 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 thú y.

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.

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 hóa:

- Nhà cung ứng phải báo giá cụ thể, chi tiết từng loại hàng hóa, có nhãn mác hàng hoá (nếu có), 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: Trường Mầm non Thanh Cường, xã Hà Đông, Thành phố Hải Phòng

- Thời gian giao hàng: 6h30 phút sáng các ngày trong tuần từ thứ 2 đến thứ 6. Nếu có thay đổi nhà trường sẽ thông báo cho nhà cung cấp.

Trường MN Thanh Cường trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp báo giá cung cấp các loại thực phẩm, suất ăn và gửi hồ sơ chào giá về nhà trường.

- Địa chỉ: Trường MN Thanh Cường, xã Hà Đông, thành phố Hải Phòng: trước 10h00 ngày 18/08/2025. 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:

Như kính gửi.

ĐẠI DIỆN CỦA ĐƠN VỊ
(Ký, đóng dấu ghi rõ họ và tên)

HIỆU TRƯỞNG
LÊ THỊ HẢI



PHỤ LỤC THỰC PHẨM

(Kèm theo thư mời chào giá số/CV-MNTX của Trường Mầm non Thanh Cường)

I. Thực phẩm rau, củ, quả

STT	Danh mục hàng hoá	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
1	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	01		
2	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	01		
3	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	01		
4	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	01		
5	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	01		
6	Xu 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	01		
7	Bắp 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	01		



8	Mồng tơi	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	01		
9	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	01		
10	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	01		
11	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 gen, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	01		
12	Bầu	Quả to đều, già, không thối, không bị ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
13	Bí đỏ	Quả to đều, già, không thối, không bị ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
14	Bí xanh ruột xanh	Quả to đều trên dưới, không thối, không bị ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
15	Rau ngót	Tươi, ngon, không bị dập nát không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	01		

16	Quả bầu	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	01		
17	Dưa hấu	Đối với quả ăn bữa xế phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
18	Chuối tây	Chín đều, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	01		
19	Xoài	Đối với quả ăn bữa xế phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không bị dập, không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
20	Thanh Long	Đối với quả ăn bữa xế phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
21	Cam sành	Đối với quả ăn bữa xế phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không bị dập, không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		

II. Thực phẩm khô

1	Dầu ăn	Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng, có tem mác đầy đủ, có in hạn sử dụng rõ nét.	Can	01		
2	Muối hạt	Khô không kết dính, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Kg	01		
3	Nước mắm Cát Hải 2 lít	Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng, có tem mác đầy đủ, có in hạn sử dụng rõ nét.	Can	01		
4	Hạt nêm	Khô không kết dính, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Gói	01		
5	Muối bột canh	Khô không kết dính, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Gói	01		
6	Đường trắng	Khô không kết dính, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Kg	01		

7	Gạo tẻ BC	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
8	Gạo nếp	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
9	Mỳ gạo	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng.	Kg	01		
10	Đỗ xanh	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Kg	01		

III. Thực phẩm tươi sống

1	Xương ống	Xương tươi, tủy bám chặt vào thành ống tủy (nếu có). Nước luộc xương thơm, trong, váng mỡ to	Kg	01		
2	Xương sườn	Xương tươi, nhiều thịt. Nước luộc xương thơm, trong, váng mỡ to	Kg	01		
3	Đậu phụ	Mềm, mịn, không bị vỡ, không hàn the, không chất bảo quản	Kg	01		
4	Thịt ngan	Thịt gia cầm tươi, sống, phải được lấy từ gia súc, gia cầm, chim, thú nuôi... sống khỏe mạnh và an toàn thực phẩm.	Kg	01		làm sạch lông, bỏ nội tạng, chân, đầu, cổ, cánh
5	Thịt lợn nạc vai	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, váng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		

6	Thịt lợn nạc thăn	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, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		
7	Thịt lợn mỡ sấn	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, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		
8	Thịt gà ta	Thịt gia cầm tươi, sống, phải được lấy từ gia súc, gia cầm, chim, thú nuôi... sống khỏe mạnh và an toàn thực phẩm.	Kg	01		làm sạch lông, bỏ nội tạng, đầu, cổ, chân
9	Thịt bò loại 1	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, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		
10	Tôm loại	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		60-70 con/kg
11	Cá trắm	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		3kg/con làm theo yêu cầu của

PHÒNG

						nhà trường
12	Trứng 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		
13	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	Quả	01		80- 85g/quả
14	Tép	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	01		
15	Cua đồng	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		
16	Bún tươi	Sợi bún khô, không bị chua, không có mùi lạ, không chứa chất bảo quản.	Kg	01		