

V/v yêu cầu báo giá thực phẩm, hàng hóa

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

Cung cấp các mặt hàng thực phẩm (suất ăn), hàng hóa, dịch vụ phục vụ hoạt động bán trú tại Trường Mầm non Nhân Huệ

Kính gửi: Các công ty, đơn vị cung ứng các mặt hàng thực phẩm phục vụ hoạt động bán trú tại trường Mầm Non Nhân Huệ

Thực hiện 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 Luật Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 4/8/2025 Nghị định 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 4/8/2025 của Bộ tài Chính Thông tư việc hướng dẫn cung cấp, đăng tải thông tin về đấu thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

Thực hiện theo văn bản số 6126/SGDDĐT-KHTC của Sở Giáo dục và Đào tạo UBND Thành phố Hải Phòng Để chuẩn bị thực hiện nhiệm vụ năm học mới, Trường Mầm non Nhân Huệ tổ chức hoạt động bán trú cho học sinh của trường năm học 2025 - 2026. Hiện nay, Trường Mầm non Nhân Huệ 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 (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:

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 nhiễm 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 ỉa 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: Trường Mầm Non Nhân Huệ

- Thời gian giao hàng: 6h00-6h30



- ĐƠN VỊ : Trường Mầm non Nhân Huệ trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp báo giá cung cấp cá loại thực phẩm, suất ăn và gửi hồ sơ chào giá về đơn vị.

- Địa chỉ: Trường Mầm non Nhân Huệ- Địa chỉ TDP Chí Linh1, Phường Chí Linh, Thành phố Hải Phòng

Lần 1 trước 6h30 đến 6h 50 phút

Lần 2 : từ 8 h đến 8h15 phút

Và trước ngày 23/09./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 hàng thực phẩm theo các nội dung yêu cầu báo giá trên được kèm theo danh mục chi tiết thông tin về các đặc tính kỹ thuật. 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 :

- WebSite trường

-Lưu : VT

ĐẠI DIỆN CỦA ĐƠN VỊ

(Ký, đóng dấu ghi rõ họ tên)



**HIỆU TRƯỞNG
NGUYỄN THỊ TUẤT**



Chi tiết thông tin về số lượng và các đặc tính của thực phẩm, hàng hoá theo yêu cầu của nhà trường (Kèm theo thư mời số: 382/TM-ATVN-MẦM NON tháng 9 năm 2025 của trường mầm non Nhân Huệ)

ST T	Danh mục hàng hóa	Mô tả sản phẩm	DVT	Khối lượng dự kiến		Ghi chú
				Cho 1 tháng	Cho 8 tháng	
1	Gạo tẻ thơm	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt.	Kg	260	2.080	
2	Gạo nếp cái hoa vàng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt.	Kg	8,65	69	
3	Thịt lợn vai bỏ bì	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	98,00	784	
4	Thịt lợn vai sườn	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	22	176	
5	Thịt lợn nạc thăn	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;	Kg	5	40	
6	Thịt lợn mông sườn	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	26	208	
7	Xương lợn (cổ, đuôi)	Đúng chủng loại xương, không có mùi lạ, khi nấu lên nước trong vị ngọt, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư (Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi.	Kg	31	248	
8	Mỡ lợn	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	Kg	2	16	

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	8	64	
10	Gà ta (Bò 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	37	296	
11	Tim Lợn	- Quả tim nên có màu đỏ tươi sáng, không có vết đen hay mờ mờ. Bề mặt tim láng bóng và mềm mại. Màng bao tim dính chặt vào cơ tim, không bong ra hoặc bị lỏng. Khi ấn tay vào tim, tim nên có độ đàn hồi tốt và không biến dạng lõm xuống dưới, vẫn giữ nguyên hình dáng ban đầu. Khi ấn tay vào, tim lợn nên tiết ra nước màu hồng. Nước này không có mùi hôi và không có mùi khác lạ. Khi bỏ đôi quả tim ra, không có máu bầm tím hoặc tụ máu trong tim. không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư (Thuốc, hóa học,...)	Kg	2	16	
12	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	3	24	
13	Cua đồng	Cua vẫn còn sống, con to đều.	Kg	5	40	
14	Tép đồng	Tép tươi ngon không lẫn bẩn	Kg	3	24	
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	35	280	
16	Tôm biển loại (Từ 40 con - 45 con/kg)	Tôm tươi vẫn còn sống đảm bảo từ 40 - 45 con/kg	Kg	7	56	
17	Mỳ gạo	Sợi đều, không nắm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng.	Kg	32	256	
18	Đậu phụ trắng 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	13	104	
19	Đỗ xanh tách vỏ	Không nắm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt.	Kg	13	104	
20	Bột sắn dây	Không nắm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt.	Kg	5	40	

21	Đỗ đen xanh lòng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt.	Kg	2	16	
22	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	2	16	
23	Trứng cút kg	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	12	96	
24	Trứng vịt kg	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	11	88	
25	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	3	24	
26	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.	Túi 900 gam	4,0	32	
27	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	2	16	
28	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	9	72	
29	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	1,00	8	
30	Rau mùng 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 không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	10	80	
31	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	5	40	
32	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	3	24	
33	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	2	16	

34	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	2	12	
35	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	30	240	
36	Rau 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	15	118	
37	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	7	56	
38	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	40	320	
39	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	20	160	
40	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	3	24	
41	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	4	32	
42	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	35	280	
43	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	15	120	
44	Dưa Hấu	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	15	120	
45	Cam	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	8	64	
46	Chuối tây kg	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	15	120	
47	Quýt	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	3	24	

48	Thanh Long	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	10	80	
49	Thịt vịt (Bò 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	34	272	
50	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	30	240	
51	Bún khô	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng.	Kg	11	88	
52	Tỏi 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	2	16	
53	Nấm hương	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt.	Kg	1	8	
54	Giá đỗ	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	4	32	
55	Ngao	Ngao to, đều con, tươi ngon	Kg	20	160	
56	Cá rô đồng	Tươi, ngon, đảm bảo vệ sinh	Kg	16	128	
57	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	160	
58	Hành 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	3,00	24	
59	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 không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	3	24	
60	Hến	Hến to, đều con, tươi ngon	Kg	7	56	