

Số: 227a /CV-BGTP
V/v yêu cầu báo giá thực phẩm

An Dương, ngày 16 tháng 10 năm 2025

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Cung cấp các mặt hàng nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào thực hiện việc cung cấp bữa ăn cho học sinh bán trú tại Trường mầm non Tân Tiến năm học 2025 - 2026

Kính gửi: Công ty cung cấp các mặt hàng nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào cho học sinh.

Căn cứ Luật Đấu thầu số 22/2023/QH15, ngày 23 tháng 6 năm 2023, được sửa đổi bổ sung tại Luật số 57/2024/QH15 (điều 4); Luật số 90/2025/QH15 (điều 1);

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

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

Căn cứ Nghị quyết số 08 của Hội đồng nhân dân thành phố Hải Phòng ngày 08 tháng 12 năm 2023 quy định các khoản thu hỗ trợ hoạt động giáo dục....

Để chuẩn bị thực hiện nhiệm vụ năm học mới, Trường mầm non Tân Tiến tổ chức hoạt động bán trú cho học sinh của trường năm học 2025-2026. Hiện nay, Trường mầm non Tân Tiến đang tiến hành lựa chọn nhà thầu cho gói thầu: “Mua sắm thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào thực hiện việc cung cấp bữa ăn cho học sinh bán trú năm học 2025-2026”.

Trường mầm non Tân Tiến trân trọng kính mời các Công ty, đơn vị kinh doanh thực phẩm, các công ty cung cấp suất ăn có nhu cầu cung cấp lương thực, thực phẩm, nguyên liệu cho bếp ăn bán trú của nhà trường, gửi hồ sơ năng lực và báo giá các mặt hàng với các thông tin chi tiết như sau:

I. Thông tin về đơn vị nhận báo giá

1. Đơn vị đề nghị báo giá: Trường mầm non Tân Tiến

Địa chỉ: Số 192 Tổ dân phố Đông, Phường An Dương, Thành phố Hải Phòng.

Đại diện: Bà Phạm Thị Sấm - Chức vụ: Hiệu trưởng.

Điện thoại 0913650787 Email: mamnontantienhp@gmail.com

2. Cách thức tiếp nhận báo giá:

Nhận trực tiếp (hoặc qua bưu điện) tại địa chỉ Trường mầm non Tân Tiến, Số 192
Tổ dân phố Đông, Phường An Dương, Thành phố Hải Phòng

Hoặc gửi qua Email: Thanhmai.daiban@gmail.com

Thời gian tiếp nhận báo giá: Trong 05 ngày làm việc, từ ngày 17/10/2025 đến ngày
23/10/2025.

Các báo giá gửi về nhà trường sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.

II. Nội dung yêu cầu báo giá

1. Yêu cầu chung:

- Yêu cầu báo giá các mặt hàng đáp ứng tối thiểu các tiêu chuẩn: Phụ lục đính kèm (tùy trường đưa danh mục thực phẩm, nguyên liệu, hàng hoá, cho phù hợp). (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 giá báo giá).

- Hiệu lực báo giá: Tối thiểu 90 ngày kể từ ngày báo giá.

III. Yêu cầu cụ thể về chất lượng thực phẩm, nguyên liệu, hàng hoá cầm 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, nguyên liệu mà 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 các 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 theo 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 thớ 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 lại; Nước luộc thịt thơm, trong, váng mỡ to (khi luộc thịt). Tôm, cá đảm bảo tươi sống, không rỉ dịch, cháy 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, đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.2 Yêu cầu đối với rau, củ, quả:

Đạt 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 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 ứng từ đơn vị đạt tiêu chuẩn VIETGAP và 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.

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.

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

ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ

HIỆU TRƯỞNG



Phạm Thị Sấm