

TRƯỜNG MN THANH XUÂN
Số: 01/CV - TM
Về việc yêu cầu báo giá thực phẩm,
hàng hóa

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Hà Nam, ngày 17 tháng 9 năm 2025

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

Cung cấp các mặt hàng thực phẩm, hàng hóa

Phục vụ hoạt động bán trú tại trường Mầm non Thanh Xuân

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

Hiện nay, Trường mầm non Thanh Xuân 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 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. Giá phải tương ứng với chất lượng thực phẩm 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 long và tạp chất lạ; Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt). Cá tươi, không ươn dịch, chảy nhớt. Màu da bạch trung 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 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 hóa (nếu có), xuất xứ của hàng hóa, nhà sản xuất cụ thể của hàng hóa, 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 hóa 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 hóa không đáp ứng yêu cầu chất lượng do nguyên nhân của nhà sản xuất thì nhà cung ứng phải cung cấp thay thế hàng hóa mới đạt yêu cầu chất lượng và thu hồi sản phẩm lỗi, thời gian cung cấp thay thế hàng hóa 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 Xuân

- Thời gian giao hàng: Từ 6h00 phút đến 7h00 phút.

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

- Địa chỉ: Thôn Thiện Trang, xã Hà Nam, thành phố Hải Phòng trước 17h00 ngày 23/9/2025. 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.

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

(Ký, đóng dấu, ghi rõ họ tên)



HIỆU TRƯỞNG
Nguyễn Thị Biên





Thông tin về giá và các đặc tính kỹ thuật của thực phẩm, hàng hóa theo yêu cầu của nhà trường:
Thực phẩm rau, củ, quả

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
1.	Củ 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		Không được trộn khoai TQ
2.	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		Không nhận cà chua TQ
3.	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		Không nhận cà rốt TQ
4.	Tỏi khô	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản.	Kg	01		Không nhận tỏi TQ
5.	Gừng củ	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản.	Kg	01		
6.	Quả 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	01		
7.	Quả bầu	Quả to đều trên dưới, non, không thối, ong châm không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
8.	Rau mùi	Tươi ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá ứa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	01		
9.	Rau ngót	Tươi ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá ứa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
10.	Hành khô	Củ đều, không bị thối, mốc, hỏng có chất bảo quản.	Kg	01		
11.	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		
12.	Rau 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		
13.	Rau dlay	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		
14.	Quả mướp	Quả đều, không thối, ong chám, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
15.	Quả bí ngô (bí đỏ)	Quả to đều, già, không thối, ong chám, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
16.	Củ sả	Củ đều, không héo.	Kg	01		
17.	Rau 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		
18.	Bắp cải	Cây phải tươi, mới, to đều	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		nhau không bị dập nát, không sâu, không có lá ủa, lá già không có tạp chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.				
19.	Thanh long	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		2 quả/kg
20.	Chuối tây	Chín đều, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	01		
21.	Cam sành	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
22.	Cam vàng	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
23.	Quả quýt	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
24.	Dưa hấu miền Nam	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		

Thực phẩm khô

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
25.	Bún khô	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
26.	Mì gạo	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
27.	Nước cốt dừa	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
28.	Gia vị sốt vang	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối	Gói	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		thiếu ½ hạn sử dụng.				
29.	Mỹ trứng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
30.	Đỗ đen hạt nhỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
31.	Miến	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
32.	Gia vị thịt kho	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
33.	Dầu ăn (1L)	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Can	01		
34.	Muối nghiền iot	Khô, không biết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
35.	Mắm cáit hải	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
36.	Đường trắng	Khô, không biết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
37.	Mì chính Ajinomoto 1kg	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
38.	Sữa bột	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
39.	Đỗ xanh không vỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
40.	Gạo nếp	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
41.	Gạo bắc thơm	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		

Thực phẩm: Thịt lợn, thịt bò, trứng, thủy hải sản

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
42.	Sườn sấn	Thịt sườn tươi, màu hồng	Kg	01		Bỏ cục

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
	không cục	nguyên tấm, không có sụn bám				
43.	Xương cục	Thịt trên xương tươi, màu hồng, nước luộc thịt trong thơm mùi đặc trưng	Kg	01		
44.	Xương ống	Xương tươi, tủy bám chặt vào thành ống tủy (nếu có). Nước luộc thịt thơm, trong, váng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		
45.	Thịt nạc thăn	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long 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		Để thăn không dính mỡ bám
46.	Thịt nạc sống	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long 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		
47.	Thịt nạc vai	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long 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.	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị (tính)	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)				
48.	Thịt thăn bò	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long 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	01		
49.	Thịt mông bò	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long 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	01		
50.	Gà ta làm sạch (1,4 – 1,7 kg/con)	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	01		Làm sạch lông, bỏ nội tạng
51.	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		(80-85 g/quả)
52.	Trứng chim 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	Quả	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		bị loãng.				
53.	Tôm lột nhỏ	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		(70-80 con/kg)
54.	Tôm riêu	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		
55.	Cá trắm	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		(2kg - 2,3kg/con) Làm theo yêu cầu nhà trường
56.	Ngao	Ngao trắng tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có con chết, không có mùi lạ, không sạn.	Kg	01		
57.	Cua đồng	Cua đồng tươi, to đều. Không có con chết, không có mùi lạ.	Kg	01		