

UBND PHƯỜNG HÀ ĐÔNG
TRƯỜNG TH NGUYỄN DU

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 298/CV-THND
Về việc yêu cầu báo giá
suất ăn

Hà Đông, ngày 26 tháng 08 năm 2025

THƯ MỜI CHÀO GIÁ
Cung cấp các mặt hàng suất ăn dịch vụ
phục vụ hoạt động bán trú tại trường Tiểu Học Nguyễn Du

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp suất ăn .

Thực hiện công văn số 4555/BGDĐT ngày 5/8/2025 hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục phổ thông; Quyết định số 2358/QĐ-BGDĐT ngày 20/8/2025 Ban hành kế hoạch, nhiệm vụ, giải pháp trọng tâm năm học 2025-2026 của ngành Giáo dục; Căn cứ Quyết định số 2269/QĐ-BGDĐT ngày 11/08/2025 về việc ban hành Khung kế hoạch thời gian năm học 2024-2025 đối với giáo dục mầm non, giáo dục phổ thông và giáo dục thường xuyên;

Thực hiện thông báo số 83/TB-HĐ ngày 22 tháng 8 năm 2025 của hội đồng đánh giá ATTP của UBND phường Hà Đông về kết quả đánh giá, thẩm định đối với các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn phường Hà Đông năm học 2025-2026.

Để chuẩn bị thực hiện nhiệm vụ năm học mới, trường Tiểu học Nguyễn Du tổ chức hoạt động bán trú cho học sinh của trường năm học 2025 -2026. Hiện nay, Trường Tiểu Học Nguyễn Du đang quan tâm đến suất ăn 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 giá báo giá.

II. Các yêu cầu cụ thể về suất ăn cần đảm bảo theo báo giá của nhà cung ứng:



Đối với suất ăn, đơn vị cung ứng phải cam kết giá suất ăn tương ứng với chất lượng và đảm bảo theo yêu cầu của nhà trường. Cụ thể, bên cung ứng:

- Chỉ sử dụng các nguyên liệu để chế biến thực phẩm đáp ứng được quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, 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.

- Chọn mua nguyên liệu thực phẩm tại các cơ sở tin cậy, ổn định và có uy tín, có cửa hàng cố định; có xác nhận, chứng nhận về an toàn thực phẩm của các cơ quan có thẩm quyền. Đặc biệt là khi mua rau, quả, thịt, cá... ưu tiên chọn các cơ sở đã áp dụng “Thực hành nông nghiệp tốt” – đạt chuẩn GLOBALGAP hoặc thực hiện việc kiểm soát tại vùng nguyên liệu (có cán bộ kiểm tra, giám sát tại trang trại chăn nuôi và trồng trọt). Khi mua nguyên liệu để sản xuất, chế biến thực phẩm phải có hợp đồng với cơ sở cung cấp nguyên liệu, có cam kết về chất lượng nguyên liệu của nhà cung ứng.

- Khi tiếp nhận nguyên liệu cần kiểm tra: chứng chỉ (thẻ hàng) của bên cung cấp và kiểm tra nguyên liệu khi nhập (kiểm tra chất lượng, độ tươi nguyên, nhiệt độ theo từng lô hàng thực phẩm, bao gồm kiểm soát nhiệt độ chuẩn trong quá trình vận chuyển do nhà cung cấp thực hiện). Có thể sử dụng thiết bị kiểm tra (VD: test kiểm tra nhanh) và cảm quan để phát hiện các nguyên liệu thực phẩm không đạt yêu cầu. Cần phải ghi chép và lưu lại các thông tin về xuất xứ, thành phần của thực phẩm và nguyên liệu thô thu mua tên thành phần, địa chỉ và tên nhà cung cấp, địa chỉ và tên cơ sở chế biến nguyên liệu, thông tin xác nhận lô sản phẩm (số lô hàng hoặc ghi ngày sản xuất), ngày mua hàng.

- Các loại thực phẩm đông lạnh, thực phẩm khô và gia vị nên nhập với số lượng vừa đủ dùng.

2. Yêu cầu về giao hàng

- Địa điểm giao hàng: Trường Tiểu Học Nguyễn Du – Số 92 đường 19/5, Văn Quán, Hà Đông, Hà Nội.

- Thời gian giao hàng: 10h30

Trường Tiểu Học Nguyễn Du trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp báo giá cung cấp các loại suất ăn và gửi hồ sơ chào giá về đơn vị Trường Tiểu Học Nguyễn Du.

- Địa chỉ: Số 92 đường 19/5 – Văn Quán – Quận Hà Đông – Hà Nội. trước 15h30 ngày 27/ 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 suất ăn 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 đề gửi

-Lưu VT

ĐẠI DIỆN CỦA ĐƠN VỊ

(Ký, đóng dấu, ghi rõ họ và tên)



Ngô Thị Hồng Lương



ĐỐI VỚI SUẤT ĂN

(Số liệu cụ thể suất ăn của trường và suất ăn trên cơ sở báo giá)

Địa chỉ thực hiện	Quy mô trung bình	Ca	Thời gian bắt đầu
Trường	1 ngày = suất ăn bao gồm buổi ăn trưa và buổi xế chiều	Bữa ăn trưa	11 giờ 00
		Buổi xế chiều	2 giờ 55 phút

STT	Danh mục dịch vụ	Đơn vị tính	Số lượng/ tháng	Số tháng	Đơn giá	Thành tiền
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)=3*4*5
1	Cung cấp suất ăn cho học sinh từ tháng 09/2025 đến tháng 5/2026 (2288 học sinh *35.000/1 ngày * 22 ngày * 9 tháng) (Chi tiết khẩu phần dự kiến theo danh mục số 01 và 02 bữa phụ)	Suất				
Tổng cộng						
Số tiền bằng chữ:						

DANH MỤC SỐ 01

STT	KHẨU PHẦN ĂN TRÊN 1 THÁNG (CÓ THỂ BỔ SUNG, THAY ĐỔI THEO YÊU CẦU VỚI GIÁ TRỊ TƯƠNG ĐƯƠNG)					
I	TUẦN 1					
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Cá rô phi viên chấm sốt chua ngọt	Tôm nõn rim thịt	Thịt gà rim mắm tỏi	Thịt bò hầm khoai tây sốt vang	Thịt lợn đúc trứng
2	Món phụ	Đậu phụ tằm hành	Dưa hấu	Trứng tráng hành	Muối vừng	Thịt xào ngũ sắc
3	Rau	Bắp cải xào cà rốt	Khoai tây, cà rốt xào thịt	Rau muống xào	Su su xào tỏi	Bí đỏ xào
4	Canh	Canh rau củ nấu thịt	Canh cải xanh nấu thịt	Canh chua rau muống	Canh bắp cải nấu thịt	Canh rau ngót nấu thịt
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo
	Số tiền					

II						
TUẦN 2						
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Thịt lợn viên sốt dầu hào	Thịt gà rim mắm tỏi	Thịt lợn kho trứng	Cá rô phi viên chấm sốt chua ngọt	Thịt lợn hầm củ quả
2	Món phụ	Lạc tằm gia vị	Đậu phụ tằm hành	Dưa hấu	Trứng trứng non	Ruốc thịt gà
3	Rau	Rau muống xào tỏi	Su su xào tỏi	Khoai tây, cà rốt xào thịt	Bắp cải xào cà rốt	Cải ngọt xào tỏi
4	Canh	Canh chua rau muống	Canh bắp cải nấu thịt	Canh chua thịt băm	Canh rau củ nấu thịt	Canh bí xanh nấu thịt
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo
	Số tiền					
III						
TUẦN 3						
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Thịt lợn kho nước cốt dừa	Thịt lợn nầm đúc trứng	Cá rô phi viên chấm sốt chua ngọt	Thịt bò hầm lagu	Thịt gà rim mắm tỏi
2	Món phụ	Dưa hấu	Thịt rim đậu tằm hành	Thịt lợn xào lúc lắc	Trứng rán hành	Muối vừng
3	Rau	Su su, cà rốt xào thịt	Khoai tây xào cà rốt	Rau muống xào tỏi	Bắp cải xào cà rốt	Bí đỏ xào
4	Canh	Canh cải xanh nấu thịt	Canh bắp cải nấu thịt	Canh chua rau muống	Canh bí xanh nấu thịt	Canh rau ngót nấu thịt
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo
	Số tiền					
IV						
TUẦN 4						
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Thịt lợn rim đậu sốt cà chua	Cá rô phi viên chấm sốt chua ngọt	Thịt lợn quay xá xíu	Thịt gà rim mắm tỏi	Thịt lợn viên sốt cà chua
2	Món phụ	Ruốc thịt gà	Lạc tằm gia vị	Đậu phụ tằm hành	Trứng đảo bông	Dưa hấu
3	Rau	Rau muống xào tỏi	Bí đỏ xào tỏi	Bắp cải xào cà rốt	Rau muống xào	Khoai tây, cà rốt xào thịt



4	Canh	Canh chua rau muống	Canh rau ngót nấu thịt	Canh chua thịt băm	Canh chua rau muống	Canh bắp cải cà chua nấu thịt
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo	Cơm gạo dẻo
	Số tiền					

DANH MỤC 02 BỮA ĂN PHỤ

Ăn xế chiều: Gồm sữa chua hoặc Bánh Flan, sữa hộp hoặc món nấu chế biến

	Suất ăn phụ (1 trong các món sau)	Khối lượng	Số lượng/ tháng	Đơn giá	Thành tiền
1	Bánh Bông lan ruốc	42 gram			
2	Bánh kem xốp + Chuối	15 gram + 1 quả			
3	Sữa chua Vinamilk	60 gram			
4	Sữa hộp trái cây	110ml			
5	Caramen	70 gram			