

Số: 01/CV-THBT
Về việc yêu cầu báo giá suất ăn
cho học sinh

Nguyễn Trãi, ngày 03 tháng 9 năm 2025

THƯ MỜI CHÀO GIÁ
Cung cấp suất ăn phục vụ hoạt động bán trú
tại Trường Tiểu học Bến Tắm

Kính gửi: Hộ kinh doanh Vân Phạm

Hiện nay, Trường Tiểu học Bến Tắm đang quan tâm đến suất ăn của hộ kinh doanh Vân Phạm và rất muốn có thêm thông tin chi tiết với các yêu cầu sau:

1. Yêu cầu báo giá suất ăn 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 chuyên. Bên mua không phải trả thêm bất cứ khoản chi phí nào. Giá mà nhà cung cấp báo sẽ là giá cố định trong suốt thời gian thực hiện hợp đồng và không thay đổi, do vậy nhà cung cấp phải có trách nhiệm tính toán các khoản chi phí hợp lý vào trong giá báo giá.

2. Các yêu cầu cụ thể về suất ăn cần đảm bảo theo báo giá của nhà cung cấp

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

- 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 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 tại cửa hàng cố định, có xác nhận, chứng nhận về an toàn thực phẩm của các cơ quan 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" - GAP 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 cam kết về chất lượng nguyên liệu của nhà cung cấp.

- Khi tiếp nhận nguyên liệu cần kiểm tra: chứng chỉ (thẻ hàng) của bên cung cấp kiểm tra nguyên liệu khi nhập (kiểm tra chất lượng, độ tươi nguyên, nhiệt độ theo lô hàng thực phẩm, bao gồm kiểm soát nhiệt độ chuẩn trong quá trình vận chuyển do bên cung cấp thực hiện). Có thể sử dụng thiết bị kiểm tra (VD: test kiểm tra nhanh) và có quan để phát hiện các nguyên liệu thực phẩm không đạt yêu cầu. Cần phải ghi chép 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.



3. Yêu cầu về giao hàng

Địa điểm thực hiện: Trường Tiểu học Bến Tầm

Thời gian giao hàng: Từ 9h45 đến 10h30 giờ (mùa hè) và từ 9h50 đến 10h45 (mùa đông) hàng ngày.

Trường Tiểu học Bến Tầm trân trọng kính mời Hộ kinh doanh Vân Phạm cung cấp báo giá suất ăn và gửi hồ sơ chào giá về Trường Tiểu học Bến Tầm.

Địa chỉ: Tổ dân phố Khu Trung Tâm - P. Nguyễn Trãi - TP. Hải Phòng trước 9h 0 phút ngày 04/09/2025. 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 cấp.

- Thư chào giá 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 hộ kinh doanh Vân Phạm.

Trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Hộ kinh doanh Vân Phạm;
- Lưu: VT

HIỆU TRƯỞNG



Lê Thị Hải



PHỤ LỤC/

(Kèm theo thư mời chào giá số 01 /CV-THBT ngày 03/09/2025)

1. Quy định về số lượng.

Số lượng suất ăn trung bình/ngày 230 suất.

Tổng số lượng ước đạt cung cấp trong 9 tháng là: 4.600 suất.

2. Quy định về an toàn thực phẩm và dinh dưỡng.

2.1. Yêu cầu về thực phẩm

Đáp ứng các điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật;

Gạo, thực phẩm từ nguồn động vật, thực vật và các loại gia vị nấu khác phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và phải được nhập từ các đơn vị có chứng nhận về sinh an toàn thực phẩm.

Cơm phải đáp ứng các yêu cầu sau: Phải đảm bảo tỉ lệ kcal, dinh dưỡng theo quy định; cơm trắng, được nấu chín 100% hạt gạo, cơm dẻo (không khô, nát, cháy....)

Thịt các loại và các thực phẩm từ động vật: Phải đáp ứng yêu cầu chung và được thực hiện nghiêm ngặt về bảo quản, chế biến, đóng gói.

Rau các loại và các thực phẩm từ thực vật: Phải đáp ứng yêu cầu chung và được thực hiện nghiêm ngặt về không sử dụng thuốc bị nghiêm cấm về trồng trọt; thực hiện đúng các quy định về bảo quản, chế biến, đóng gói.

2.2. Yêu cầu về giá trị dinh dưỡng

Dinh dưỡng kcal hàng ngày đạt từ 720kcal - 820kcal

Chất đạm (protein) cung cấp khoảng 13% - 20% năng lượng khẩu phần.

Chất béo (lipit) cung cấp khoảng 20% - 30% năng lượng khẩu phần.

Chất bột (gluxit) cung cấp khoảng 55% - 65% năng lượng khẩu phần.

Ngoài năng lượng, chất đạm, chất béo và chất bột đường, cần đảm bảo cung cấp đủ các vi chất dinh dưỡng quan trọng như canxi, sắt, kẽm, vitamin A, vitamin nhóm B, vitamin C, vitamin D, vitamin E và chất xơ.

3. Quy định về chế biến, đóng gói, vận chuyển, giao nhận suất ăn

3.1. Quy định về chế biến (nấu) suất ăn

Quy trình chế biến đảm bảo tối thiểu các nội dung như sau:

(1) Tiếp nhận hàng hoá; (2) kiểm tra hàng hoá; (3) Sơ chế thực phẩm; (4) lưu mẫu thực phẩm sống; (5) Kiểm tra và lưu mẫu thực phẩm chín tại nơi sản xuất.

3.2. Đóng gói, vận chuyển: Thực hiện đảm bảo đúng quy cách cụ thể như sau:

a) Đóng gói: Tất cả các vật dụng liên quan dưới đây phải được rửa sạch và khử trùng đúng quy định. Đảm bảo các suất ăn khi học sinh ăn phải còn ấm nóng.

Mỗi suất ăn có 01 khay INOX có nắp đậy để đựng cơm, thức ăn; 01 bát con INOX có nắp đậy để đựng canh; kèm theo 01 thìa INOX.

b) Vận chuyển: Xe vận chuyển suất ăn phải là xe chuyên dụng, đảm bảo các yêu cầu sau: Xe vận chuyển phải sạch sẽ và được tiệt trùng, đảm bảo ngăn ngừa sự xâm nhập và phát triển của vi khuẩn, virus và mầm bệnh vào đồ ăn.

3.3. Giao nhận suất ăn

Thời gian giao nhận suất ăn: Từ 9h45 đến 10h30 giờ (mùa hè) và từ 9h50 đến 10h45 (mùa đông) hàng ngày.

Địa điểm: Tại trước cửa mỗi lớp học bán trú của Trường Tiểu học Bến Tầm



Người giao: bên cung cấp suất ăn phải cử ít nhất 02 người giao suất ăn để đảm bảo thời gian và tiến độ.

Người nhận: nhà trường nhận suất ăn theo lớp/hoặc có 01 đại diện để nhận tổng số suất ăn trong ngày.

Quy định chung: Đại diện hai bên cùng tiến hành kiểm kê số lượng suất ăn; ghi nhận hiện trạng suất ăn tại thời điểm diễn ra việc giao, nhận. Trường hợp các suất ăn không đạt yêu cầu về số lượng, chất lượng sản phẩm mà nhà trường đưa ra, đại diện nhà trường có trách nhiệm thông báo ngay cho bên cung cấp để khắc phục.

4. Đơn giá suất ăn: không vượt quá 20.000 đồng/suất ăn; đã bao gồm thuế VAT.

5. Yêu cầu về thực đơn bữa ăn.

(Thực đơn dưới đây có thể thay đổi thực phẩm, món ăn nhưng phải đảm bảo về Kcal và không làm thay đổi định lượng các chất dinh dưỡng)

DANH MỤC

STT	DỰ KIẾN 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	Thịt rim mắm	Tôm rang thịt lợn	Thịt gà rang nấm	Thịt kho tàu	Thịt băm
2	Món phụ	Đậu rán	Khoai chiên	Muối vừng	Trứng cút chiên	Nem rán
3	Rau	Rau củ quả xào thập cẩm	Bắp cải, cà rốt xào thịt	Giá đỗ xào Thịt	Khoai tây, cà rốt xào thịt	Rau củ quả xào thập cẩm thịt
4	Canh	Canh xương khoai tây	Canh rau ngót	Canh bí xanh	Canh xương bí đỏ	Canh chua
5	Tinh bột	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm
II	TUẦN 2					
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Thịt băm	Thịt kho tàu	Thịt chiên xù	Thịt rim mắm	Thịt gà rang nấm
2	Món phụ	Trứng cuộn	Nem rán	Đậu sốt cà chua	Cá chiên	Muối vừng
3	Rau	Rau củ quả xào thập cẩm	Củ quả xào thịt	Bắp cải xào thịt	Rau xào thập cẩm	Giá đỗ xào Thịt

4	Canh	Canh xương khoai tây	Bí đỏ ning xương	Canh rau Ngót thịt	Canh xương củ quả	Canh bí xanh
5	Tinh bột	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm
III	TUẦN 3					
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Thịt rim mắm	Tôm rang thịt lợn	Thịt gà rang nấm	Thịt kho tàu	Thịt băm
2	Món phụ	Đậu rán	Khoai chiên	Muối vừng	Trứng cút chiên	Nem rán
3	Rau	Rau củ quả xào thập cẩm	Bắp cải, cà rốt xào thịt	Giá đỗ xào Thịt	Khoai tây, cà rốt xào thịt	Rau củ quả xào thập cẩm thịt
4	Canh	Canh xương khoai tây	Canh rau ngót	Canh bí xanh	Canh xương bí đỏ	Canh chua
5	Tinh bột	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm
IV	TUẦN 4					
		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Món mặn	Thịt băm	Thịt kho tàu	Thịt chiên xù	Thịt rim mắm	Thịt gà rang nấm
2	Món phụ	Trứng cuộn	Nem rán	Đậu sốt cà chua	Cá chiên	Muối vừng
3	Rau	Rau củ quả xào thập cẩm	Củ quả xào thịt	Bắp cải xào thịt	Rau xào thập cẩm	Giá đỗ xào Thịt
4	Canh	Canh xương khoai tây	Bí đỏ ning xương	Canh rau Ngót thịt	Canh xương củ quả	Canh bí xanh
5	Tinh bột	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm	Cơm trắng dẻo thơm

T. P. HẢI
PHONG