|  |  |
| --- | --- |
| UBND HUYỆN THANH HÀ **TRƯỜNG MN THANH LANG**  Số: 01/CV- MNTL  Về việc yêu cầu báo giá thực phẩm, hàng hoá | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**  *Thanh Lang, ngày 20 tháng 3 năm 2025* |

**THƯ MỜI CHÀO HÀNG**

**Cung cấp các mặt hàng thực phẩm, hàng hoá, dịch vụ phục vụ hoạt động bán trú tại trường mầm non Thanh Lang**

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

Hiện nay, trường mầm non Thanh Lang đang quan tâm đến thực phẩm, hàng hoá 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: (Có danh mục kèm theo).**

( 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 hoá cần 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, 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 lông và tạp chất lạ; Nước luộc thịt thơm, trong, váng mỡ to( khi luộc thịt). Cá tươi, không rỉ dịch, chảy 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.

**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, cu quả to, đều còn cứng tươi; không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực phẩm, 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.

**2.Đối với hàng hoá:**

Nhà cung ứng phải báo giá cụ thể, chi tiết từng loại hàng hoá, có nhãn mác hàng hoá, xuất xứ của hàng hoá, nhà sản xuất cụ thể của hàng hoá, hạn sử dụng theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại phải ≥ 2/3 hạn sử dụng.

Bao bì sản phẩm hàng hoá 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 hoá không đáp ứng yêu cầu chất lượng do nguyên nhân của nhà sản xuất thì nhà cung ứng phải cung cấp thay thế hàng hoá mới đạt yêu cầu chất lượng và thu hồi sản phẩm lỗi, thời gian cung cấp thay thế hàng hoá mới không quá 01 ngày kể từ thời điểm nhận được thông báo.

**\*Yêu cầu về giao hàng**

Địa điểm giao hàng: Bếp ăn bán trú Trường mầm non Thanh Lang

Thời gian giao hàng: 6h15’

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

Địa chỉ: xã Thanh Lang, huyện Thanh Hà tỉnh Hải Dương trước 10h00 ngày 23/3/2025. 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 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: ĐẠI DIỆN CỦA ĐƠN VỊ**

Lưu VT

**BẢNG KÊ DANH MỤC HÀNG HOÁ ĐỀ NGHỊ BÁO GIÁ**

**( Kèm theo công văn số 01/CV-MNTL ngày 20 tháng 3 năm 2025)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Danh mục hàng hoá** | **Đặc tính kỹ thuật chi tiết** | **Đơn vị tính** | **Số lượng** | **Đơn giá** | **Thành tiền** | **Ghi chú** |
| I | **Thực phẩm rau,củ quả** | | | | | | |
| 1 | Củ su hào | Củ to đều trên dưới, không thối, xanh non vở, không biến đổi gen, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  | Không được trộn hàng 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 |  |  |  |  |
| 4 | Củ cải trắng | Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản | Kg |  |  |  |  |
| 5 | Gừng củ | Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản | Kg |  |  |  |  |
| 6 | Củ xả | Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản | Kg |  |  |  |  |
| 7 | Rau dăm | Lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, là 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 |  |  |  |  |
| 8 | 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 |  |  |  |  |
| 9 | 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 |  |  |  |  |
| 10 | Lá nốt | Đều trên dưới, không thối, không dập nát, không biến đổi gen, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg |  |  |  |  |
| 12 | Rau mùi tàu | Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen | Kg |  |  |  |  |
| 13 | Hành khô | Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản | Kg |  |  |  |  |
| 14 | 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 |  |  |  |  |
| 15 | Rau mồng tơi | Đối với rau ăn lá 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 |  |  |  |  |
| 16 | Rau đay | Đối với rau ăn lá 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 |  |  |  |  |
| 17 | Quả mướp | Quả đều, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg |  |  |  |  |
| 18 | Quả bí ngô ( Bí đỏ) | Quả to đều,già, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg |  |  |  |  |
| 19 | 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 |  |  |  |  |
| 20 | Rau ngót | 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 |  |  |  |  |  |
| 21 | Thanh long | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg |  |  |  |  |
| 22 | Chuối tây( tiêu) | Chín đều, , không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg |  |  |  |  |
| 23 | Cam sành( ngọt) | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg |  |  |  |  |
| 24 | Quýt ngọt | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg |  |  |  |  |
| 25 | Dưa hấu miền nam | Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích | Kg |  |  |  |  |
| **II** | **Thực phẩm khô** | | | | | | |
| 1 | Mì gạo | Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng | Kg | 01 |  |  |  |
| 2 | Đỗ đen hạt nhỏ | Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng | Kg | 01 |  |  |  |
| 3 | Gia vị thịt kho tàu | Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng | Gói | 01 |  |  |  |
| 4 | Dầu ăn Nep tuyn ( 5L) | Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng | Lít | 01 |  |  |  |
| 5 | Muối to iot | Khô, không bết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng | Gói | 01 |  |  |  |
| 6 | Mắm cát hải | Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng | Lít | 01 |  |  |  |
| 7 | Đường kính trắng | Khô, không bết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng | Kg | 01 |  |  |  |
| 9 | Hạt nêm - chin su | Khô, không bết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng | Kg | 01 |  |  |  |
| 10 | Hạt nêm Ajngon | Khô, không bết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng | Kg | 01 |  |  |  |
| 11 | Bột canh | Khô, không bết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng | Kg | 01 |  |  |  |
| 12 | Sữa Famlac Học đường | Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng | Kg | 01 |  |  |  |
| 13 | Bánh mỳ | Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng | Kg | 01 |  |  |  |
| 14 | Gạo tẻ BC loại 1 | Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt | Kg | 01 |  |  |  |
| 15 | Bột sắn dây | Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng | Kg | 01 |  |  |  |
| **III** | **Thịt lơn, thịt bò, trứng, thuỷ hải sản.** | | | | | | |
| 1 | Xương cổ | Thịt trên xương tươi, màu hồng, nước luộc thịt trong, thơm mùi đặc trưng | Kg | 01 |  |  |  |
| 2 | Xương sườn | Thịt trên xương tươi, màu hồng, nước luộc thịt trong, thơm mùi đặc trưng | Kg | 01 |  |  |  |
| 3 | Thịt lợn mông bỏ bì | 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, váng mỡ to (khi luộc thịt) | Kg | 01 |  |  |  |
| 4 | Thịt nạc sấn mông | 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, váng mỡ to (khi luộc thịt) | Kg | 01 |  |  |  |
| 5 | Thịt vai có bì | 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, váng mỡ to (khi luộc thịt) | Kg | 01 |  |  |  |
| 6 | Thịt bò loại 1 | Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính bẩn 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 |  |  |  |
| 7 | Thịt gà ta ( bỏ chân cổ) loại 1 | 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, bỏ đầu, cổ, chân |
| 8 | Thịt gà ta ( bỏ chân cổ) loại 2 | 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, bỏ đầu, cổ, chân |
| 9 | 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... | Kg  (quả) | 01 |  |  |  |
| 10 | Giò lợn | Giò phải làm mới nóng ngon phải được lấy từ thịt lợn nạc, nuôi…sống, khỏe mạnh, và an toàn thực phẩm, không hoá chát độc hại. | Kg | 01 |  |  |  |
| 11 | Tôm lớp nhỡ | Tôm tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ | Kg | 01 |  |  | 60- 70 con/1 kg |
| 12 | Cá trắm khúc (4- 5 kg /con) | Cá tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ | Kg | 01 |  |  |  |
| 13 | Tép | Thủy hái sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ | Kg | 01 |  |  |  |
| 14 | Cua đồng | Cua đồng tươi, không có mùi lạ, không có con chết | Kg | 01 |  |  |  |
| 15 | Ngao | Ngao tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ, không có con chết. | Kg | 01 |  |  |  |

**ĐỐI VỚI SUẤT ĂN:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Địa chỉ thực hiện** | **Quy mô trung bình** | **Ca** | **Thời gian bắt đầu buổi ăn** |
| **Trường mầm non Thanh Lang** | **1 ngày = 296 Suất ăn bao gồm buổi ăn trưa và buổi xế chiều** | **Buổi ăn trưa** | **10h15** |
| **Buổi xế chiều** | **15h10** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Danh mục dịch vụ** | **Đơn vị tính** | **Số lượng/tháng** | **Số tháng** | **Đơn giá** | **Thành tiền** |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6= |
| 1 | Cung cấp suất ăn cho học sinh từ tháng 04/2025 đến hết ngày 31 tháng 5/2025 (296 học sinh x 17.000 đ/1 ngày x 41 ngày/2 tháng)  (*Chi tiết khẩu phần dự kiến theo danh mục số 01 và 02 bữa phụ)* | Suất |  | 2 |  | **206.312.000 đồng** |
| 2 | Cung cấp suất ăn cho học sinh từ tháng 06/2025 đến hết ngày 31 tháng 8/2025 ( 150 học sinh x 17.000 đ/1 ngày x 20 ngày/3 tháng)  (*Chi tiết khẩu phần dự kiến theo danh mục số 01 và 02 bữa phụ)* | Suất |  | 3 |  | **153.000.000 đồng** |
| **Tổng cộng** | | | | |  | **359.312.000 đồng** |
| **Bằng chữ*: (Ba trăm năm mươi chín nghìn ba trăm mười hai nghìn đồng)*** | | | | |  |  |

**DANH MỤC SỐ 01**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KHẨU PHẦN ĂN TRÊN 1 THÁNG**  **(CÓ THỂ BỔ SUNG, THAY ĐỔI THEO YÊU CẦU**  **VỚI GIÁ TRỊ TƯƠNG ĐƯƠNG)** | | | | | |
| **TUẦN 1+2+3+4** | | | | | |
| **Thực đơn/tuần** | **Thứ 2** | **Thứ 3** | **Thứ 4** | **Thứ 5** | **Thứ 6** |
| **Bữa trưa** | - Đậu sốt cà chua  - Ruốc thịt,  - Canh mồng tơi nấu ngao  - Cơm trắng | - Ruốc Thịt Tôm  - Canh bầu nấu tôm  - Cơm trắng | - Trứng rán  - Thịt bò hầm rau củ quả  - Canh bí đỏ nấu sườn  - Cơm trắng | - Ruốc thịt gà  - Canh rau cải nấu xương gà  - Cơm trắng | - Ruốc cá  - Trứng xào thịt  - Canh cua nấu rau mồng tơi  - Cơm trắng |
| **Bữa xế MG** | Sữa + Bánh mỳ | Chè đỗ đen nấu bột sắn dây | Cháo sườn bí đỏ | Sữa + Bánh mỳ | Phở bò |
| **Bữa xế NT** | Cháo sườn bí đỏ | Phở thịt | Cháo sườn bí đỏ | Phở gà | Phở bò |
| **Bữa phụ**  **NT** | Sữa | Chè đỗ đen nấu bột sắn dây | Chuối tây | Sữa | Nước cam |

**CÁC MÓN ĂN TRONG TUẦN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Món mặn** | - Đậu sốt cà chua.  - Ruốc thịt. | - Ruốc thịt Tôm | - Trứng rán  - Thịt bò hầm rau củ quả. | Ruốc thịt gà | - Ruốc cá  - Trứng xào thịt, |
| 2 | **Canh** | Canh mồng tơi nấu ngao | Canh bầu nấu tôm | Canh bí đỏ nấu sườn | Canh rau cải nấu xương gà | Canh cua nấu rau mồng tơi |
| 3 | **Tinh bột** | Cơm gạo tẻ BC | Cơm gạo tẻ BC | Cơm gạo tẻ BC | Cơm gạo tẻ BC | Cơm gạo tẻ BC |
| 4 | **Hoa quả** |  |  | Chuối tây |  | Nước cam |