

Số: 170/TM-THHY  
Về việc yêu cầu báo giá suất ăn bán trú

Móng Cái 3, ngày 09 tháng 9 năm 2025

**THƯ MỜI CHÀO GIÁ**  
**Cung cấp suất ăn bán trú cho học sinh tiểu học**  
**Phục vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục tại Trường Tiểu học Hải Yên**

Kính gửi: Các cơ sở kinh doanh suất ăn bán trú cho học sinh tiểu học

Căn cứ Luật đấu thầu số 22/2023/QH15 được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 57/2024/QH15, Luật số 90/2025/QH15

Căn cứ Nghị định số 24/2024/NĐ-CP ngày 27/02/2024 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04/08/2025 của Chính phủ Quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Đấu thầu về lựa chọn nhà thầu.

Trường Tiểu học Hải Yên xin gửi tới đơn vị kinh doanh dịch vụ cung cấp suất ăn cho học sinh bán trú tham gia chào hàng với các nội dung sau:

**1. Thông tin gói thầu:**

- Tên gói thầu: Cung cấp suất ăn bán trú cho học sinh tiểu học phục vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục tại trường tiểu học Hải Yên.
- Chủ đầu tư: Trường Tiểu học Hải Yên
- Địa chỉ: Khu 5, Phường Móng Cái 3, Tỉnh Quảng Ninh.
- Nguồn kinh phí: Đóng góp của cha mẹ học sinh.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Lựa chọn nhà thầu trong trường hợp đặc biệt.
- Thời gian thực hiện hợp đồng: Dự kiến từ tháng 9 đến hết năm học 2025-2026.
- Địa điểm triển khai: Trường Tiểu học Hải Yên.
- Cách thức tiếp nhận báo giá: Nhận qua Email: [thhaiyen@pgdmongcai.edu.vn](mailto:thhaiyen@pgdmongcai.edu.vn) hoặc bản cứng gửi về địa chỉ như trên.

**2. Nội dung yêu cầu**

- Đối tượng học sinh: Tiểu học.
- Mục tiêu: Tạo điều kiện thuận lợi cho cha mẹ học sinh yên tâm công tác, làm việc; học sinh có nơi ăn, chỗ nghỉ trưa tại trường, hạn chế tối đa việc đi lại của các em khi học 2 buổi/ngày. Đảm bảo tính an toàn với học sinh tiểu học đặc biệt là những học sinh gia đình không có điều kiện đưa đón.

**3. Phương pháp triển khai**

Đơn vị trúng thầu phối hợp triển khai cung cấp suất ăn tại nhà trường.

**4. Tiêu chí đối với suất ăn:** Đơn vị cung cấp phải đáp ứng các tiêu chí sau:

**4.1. An toàn thực phẩm**

- 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” - 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, có cam kết về chất lượng nguyên liệu của nhà 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.

- 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 thực phẩm khô và gia vị nên nhập với số lượng vừa đủ dùng.

- Vận chuyển bằng phương tiện đảm bảo vệ sinh, có che chắn, hộp giữ nhiệt.

#### **4.2. Chất lượng dinh dưỡng**

Mỗi suất ăn tối thiểu 700kcal - 750kcal, cân đối 4 nhóm chất (bột đường, đạm, béo, vitamin và khoáng chất).

Thực đơn thay đổi hàng ngày, không trùng lặp, phù hợp lứa tuổi tiểu học.

Hạn chế thực phẩm chiên rán nhiều dầu mỡ, ưu tiên củ quả món canh, thực phẩm hấp/luộc.

#### **4.3. Hình thức và khẩu phần**

Suất ăn đóng khay sạch sẽ, đảm bảo nóng khi đến trường.

Khẩu phần đầy đủ: cơm, món mặn (thịt/cá/gà/tôm/...), món phụ (trứng/đậu/lạc/...), rau xanh, củ quả canh theo mùa.

#### **4.4. Giá cả**

Đơn giá: cạnh tranh.

Đảm bảo không thay đổi giá trong suốt năm học (trừ trường hợp Nhà nước điều chỉnh giá đặc biệt).

### **5. Hồ sơ chào hàng của đơn vị cung ứng**

- Thư chào giá (nêu rõ thông tin đơn vị, cam kết triển khai, mức giá đề

xuất).

- Hồ sơ năng lực pháp lý (giấy phép đăng ký kinh doanh, mã số thuế, ...).
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.
- Hồ sơ năng lực kinh nghiệm.
- Hồ sơ năng lực tài chính.
- Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm.
- Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở, và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định còn hạn trong vòng 6 tháng, khám tại các cơ sở đủ điều kiện khám sức khỏe (Bản sao/bản gốc).
- Danh sách và giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về ATTP được chủ cơ sở xác nhận (bản gốc/bản chính).
- Bản cam kết đảm bảo đúng quy định, không vi phạm của chủ cơ sở hoặc biên bản kiểm tra thực tế đủ điều kiện của cơ quan quản lý nhà nước trong thời hạn trong vòng 2 năm gần nhất (Bản sao).
- Các tài liệu liên quan đến việc cung cấp suất ăn (mô tả nội dung, phương pháp...).

#### 6. Thời gian và địa điểm nộp hồ sơ

Thời hạn nộp: Trước 16 giờ 30 phút, ngày 17/9/2025 (giờ hành chính).

Địa chỉ: Phòng hành chính, kế toán - Trường Tiểu học Hải Yên.

Người liên hệ: Ông Trần Công Biên - 0988024538.

\* **Lưu ý:** Hồ sơ gửi đến nhà trường để chào hàng, miễn hoàn trả.

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 kính gửi;
- Lưu VT.

**HIỆU TRƯỞNG**



*[Handwritten signature]*

**Dương Thị Hiền**

**PHỤ LỤC: Chi tiết thông tin về và các đặt tính kỹ thuật của thực phẩm (suất ăn) theo yêu cầu của nhà trường:**

Địa chỉ thực hiện	Quy mô trung bình	Ca	Thời gian Bắt đầu buổi ăn
Trường Tiểu học Hải Yên	1 ngày = 900 suất ăn Bán trú buổi ăn trưa	Bữa ăn trưa	10 giờ 45 phút

STT	Danh mục dịch vụ	Đơn vị tính	Số lượng/tháng	Số tháng	Tổng số suất ăn	Ghi chú
1	Cung cấp suất ăn cho học sinh từ tháng 9/2025 đến tháng 05/2026 (900 học sinh x 22 ngày/tháng x 8,5 tháng) (Chi tiết khẩu phần dự kiến theo danh mục số 01)	Suất ăn	900	8,5	168.300	Suất ăn có thể điều chỉnh theo thực tế

### DANH MỤC SỐ 01

(Có thể thay đổi, bổ sung thực phẩm theo yêu cầu với giá trị tương đương)

	Cơm	Món Mặn chính	Món Mặn phụ	Món Canh
Thực đơn số 1	Cơm gạo Bắc hương (140g)	Sườn xào chua ngọt (85g)	Đậu phụ tằm bột chiên giòn (50g)	Sườn (5g), khoai tây (35g), cà rốt (10g)
Thực đơn số 2	Cơm gạo Bắc hương (140g)	Thịt kho tàu (85g)	Trứng gà rán (45g)	Thịt nạc (5g), cải chíp (40g)
Thực đơn số 3	Cơm gạo Bắc hương (140g)	Gà xào gừng (80g)	Đậu phụ (50g), thịt băm (20g) sốt cà chua	Gà (5g), bí xanh (35g)
Thực đơn số 4	Cơm gạo Bắc hương (140g)	Thịt nạc (80g) tằm bột, trứng (10g) chiên	Khoai tây (45g), thịt băm (20g) sốt cà chua	Ruột ngao nấu chua (20g)
Thực đơn số 5	Cơm gạo Bắc hương (140g)	Thịt (70g), trứng gà (45g) kho	Bí đỏ xào tỏi (55g)	Thịt nạc (5g), bắp cải (40g)
Thực đơn số 6	Cơm gạo Bắc hương (140g)	Cá phi lê chiên xù (70g)	Cải thảo (40g) xào thịt nạc (18g)	Xương (10g), khoai tây (35g), cà rốt (5g)

<b>Thực đơn số 7</b>	Cơm gạo Bắc hương (140g)	Thịt (45g) kho đậu phụ (35g)	Chả lụa (60g)	Xương (10g), bí đỏ (50)
<b>Thực đơn số 8</b>	Cơm gạo Bắc hương (140g)	Tôm tẩm bột chiên (45g)	Ngô (60g), cà rốt (15g) xào thịt băm (30g)	Xương (10g), đậu tương (30g)
<b>Thực đơn số 9</b>	Cơm gạo Bắc hương (140g)	Thịt sốt cà chua (80g)	Trứng rán (50g)	Thịt nạc (5g), bắp cải (40g)
<b>Thực đơn số 10</b>	Cơm gạo Bắc hương (140g)	Thịt (40g) hầm khoai tây (35g), cà rốt (10g)	Giò lụa (60g)	Thịt nạc (5g), cải ngọt (40g)