

UBND PHƯỜNG YÊN NGHĨA
TRƯỜNG TH YÊN NGHĨA

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc Lập - Tự Do - Hạnh Phúc

Số: 351 /CV-THYN
Về việc yêu cầu báo giá suất ăn
học sinh

Hà Đông, Ngày 26 tháng 08 năm 2025

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

(Cung cấp suất ăn học sinh phục vụ hoạt động bán trú tại trường Tiểu học Yên
Nghĩa – phường Yên Nghĩa– TP Hà Nội)

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;

Căn cứ CV 2806/SGD-KHTC ngày 21/7/2025 của sở Giáo dục và Đào tạo thành phố Hà Nội về việc hướng dẫn quy trình thực hiện tổng hợp danh sách, số lượng học sinh và dự toán kinh phí ngân sách hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học năm học 2025-2026 theo quy định tại Nghị quyết 18/2025/NQ-HĐND ngày 9/7/2025 của Hội đồng nhân dân thành phố Hà Nội

Để chuẩn bị thực hiện nhiệm vụ năm học mới, trường tiểu học Yên Nghĩa tổ chức hoạt động bán bán trú cho học sinh của trường năm học 2025-2026. Hiện nay, Trường tiểu học Yên Nghĩa đang quan tâm đến suất ăn học sinh 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 khoản chi phí hợp lý vào trong giá báo giá).

Lưu ý: Nhà trường có phòng bếp ăn diện tích rộng 230m2 có sẵn một số trang thiết bị phục vụ công tác bán trú như: Bếp nấu, hệ thống bàn sơ chế, tủ, giá, kệ để thức ăn, ... Để nâng cao chất lượng bữa ăn hàng ngày cho học sinh và hỗ trợ giảm bớt chi phí suất ăn. Các đơn vị cung cấp suất ăn thực hiện cân đối giá thành suất ăn và hỗ trợ một phần chi phí cho nhà trường để cải tạo, sửa chữa tài sản cố định tại đơn vị.



II. Các yêu cầu cụ thể về suất ăn 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 để 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 đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của các cơ quan có thẩm quyền. Đặc biệt là khi mua rau, củ, quả, thịt, cá.... Ưu tiên chọn các cơ sở đã áp dụng : Thực hành nông nghiệp tốt” – VIETGAP 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 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, 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.

Đối với hàng hóa khác:

- 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 lớn hơn hoặc bằng 2/3 hạn sử dụng nhà sản xuất quy định.
- 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.

III. Yêu cầu về giao hàng:

- Địa điểm giao hàng: Trường tiểu học Yên Nghĩa – Khu Đô Thị Đô Nghĩa – Phường Yên Nghĩa – TP Hà Nội.
- Thời gian giao hàng: Suất ăn học sinh chuyển về phòng ăn bán trú trước 11h00' hàng ngày từ thứ 2 đến thứ 6 theo kế hoạch hoạt động năm học 2025-2026.
- Đơn vị trường tiểu học Yên Nghĩa trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp báo giá cấp các loại suất ăn và gửi hồ sơ chào giá về:
 - +) Trường tiểu học Yên Nghĩa.
 - +) Địa chỉ: Khu Đô Thị Đô Nghĩa – Phường Yên Nghĩa – TP Hà Nội.
 - +) Thời gian: trước 15h ngày 27 tháng 08 năm 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.

Trên đây là nội dung thư mời chào giá của trường tiểu học Yên Nghĩa – Yên Nghĩa – TP Hà Nội, 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:

- Các đơn vị cung cấp suất ăn;
- Lưu: VT

Hiệu trưởng

Cao Thị Lan Hương

NG
NG
HOC
GH

KHÁU PHẦN ẨM TRÊN 1 THÁNG (CÓ THỂ BỔ SUNG, THAY ĐỔI THEO YÊU CẦU VỚI GIÁ TRỊ TƯƠNG ĐƯƠNG)

THA T. P. THA NOI

	Số tiền					
III	TUẦN 3					
	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	
1	Món mặn	Thịt lợn nạc rán ngũ vị	Dùi gà góc tư tẩm bột chiên sả	Thịt lợn nạc kho dưa thơm	Tôm chiên sả	Cơm rang trứng, rau củ
2	Món phụ	Trứng tráng cuộn	Chả lụa kho	Trứng cút rím	Đậu phụ sốt cà chua	Xúc xích chiên
3	Rau	Bí ngô xào tỏi	Giá đỗ, cà rốt xào	Cải ngọt luộc	Cải chíp xào tỏi	Su su, cà rốt luộc
4	Canh	Canh rau ngót nấu thịt băm	Canh bí xanh nấu thịt băm	Canh chua nấu thịt băm	Canh bí đỏ đậu xanh hầm thịt	Canh cải bắp, cà chua nấu thịt
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	
	Số tiền					
IV	TUẦN 4					
	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	
1	Món mặn	Thịt lợn nạc kho dưa non	Thịt bò sốt tiêu đen	Thịt nạc luộc rưới xì dầu	Dùi gà góc tư nấu cà ri	Thịt lợn nạc chiên củ quả
2	Món phụ	Muối vùng	Đậu phụ tẩm hành	Trứng gà cuộn hành	Sủi cảo nhân thịt rán	Miến xào thập cẩm
3	Rau	Cải bắp luộc	Giá đậu xanh, cà rốt xào	Rau muống xào tỏi	Cải ngọt luộc	Su su, cà rốt xào tỏi
4	Canh	Canh bí đỏ, đậu xanh hầm thịt băm	Canh rau ngót nấu thịt băm	Canh mồng tơi nấu thịt băm	Canh bí xanh nấu thịt băm	Canh cải xanh nấu thịt băm
5	Tinh bột	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương	Cơm gạo dẻo Bắc Hương
	Số tiền					

DANH MỤC SỐ 02 BỮA ĂN PHỤ
(Ăn xế chiều: gồm sữa chua hoặc bánh Plan, Sữa hộp hoặc món nấu chế biến)

STT	Suất ăn phụ (1 trong các món sau)	Khối lượng	Số lượng/ tháng	Đơn giá	Thành tiền
1	Sữa chua	80-100ml			
2	Bánh Flan	80 gram			
3	Sữa hộp	180ml			
4	Món chế biến	250-350 gram			
5	Hoặc tương				

Đối với hàng hóa dịch vụ khác:

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
1						
2						
3						
4						
...						