

Số: 232/TM-THCT

Quang Hanh, ngày 14 tháng 8 năm 2025

THƯ MỜI BÁO GIÁ
Về việc cung cấp báo giá hàng hóa tổ chức dịch vụ phục vụ ăn bán trú
tại trường Tiểu học Cẩm Thạch

Kính gửi: Các công ty, đơn vị cung cấp hàng hóa tổ chức dịch vụ
phục vụ ăn bán trú tại trường

Hiện nay Trường Tiểu học Cẩm Thạch đang có kế hoạch tổ chức các dịch vụ
phục vụ hoạt động bán trú cho học sinh năm học 2025 - 2026.

Trường Tiểu học Cẩm Thạch trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp hàng hóa
báo giá các hàng hóa phục vụ nhu cầu bán trú cho học sinh tiểu học, nội dung như
sau:

- Danh mục báo giá: Chi tiết theo phụ lục đính kèm.
- Yêu cầu về chất lượng hàng hóa:

I. Đối với vật tư phục vụ vệ sinh: Được đóng gói theo quy định của nhà sản
xuất, các nhãn mác rõ ràng và thời gian sử dụng theo quy định.

II. Đối với suất ăn bán trú cho học sinh tiểu học

1. Về thành phần suất ăn: Thành phần dinh dưỡng tối thiểu đảm bảo:

STT	Loại thực phẩm	Thành phần	Định lượng
1	Tinh bột	Gạo tẻ (com trắng)	100gr – 110gr
2	Chất đạm 1	Thịt gà, bò, lợn...	55gr – 65gr
3	Chất đạm 2	Tôm, cá, trứng...	30gr – 45gr
4	Rau xanh	Theo mùa	50gr – 65gr
5	Canh	Rau, củ, quả, đậu ... theo mùa; (canh có thịt/ xương/ tôm/ cá/ ngao,...)	220ml – 240ml

2. Tỷ lệ các chất sinh năng lượng được khuyến nghị theo cơ cấu:

- 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.

- Đảm bảo từ 535 – 700 kcal cho học sinh.

3. Thành phần thực đơn của 01 tháng (22 ngày) như sau:

- Nguyên liệu chính chế biến suất ăn (Gạo; thịt gia súc; thịt gia cầm; trứng gia cầm; thủy sản, hải sản; rau, củ quả, trái cây; Nước mắm, bột ngọt, đường, tiêu,...) có nguồn gốc, xuất xứ (thương hiệu) rõ ràng; phiếu kiểm dịch đối với thịt heo, thịt bò, thịt gà, trứng....

- Khẩu vị: Các món ăn phải được thay đổi mỗi ngày và đảm bảo ngon miệng, phù hợp với đa số học sinh.

- Thực đơn cần đảm bảo đa dạng thực phẩm. Chế biến gồm có món xào món mặn, món canh... Phải đạt tối thiểu trên 10 loại thực phẩm khác nhau, có ít nhất 05 trong 08 nhóm thực phẩm theo khuyến cáo của tổ chức Y tế thế giới, trong đó nhóm chất béo là bắt buộc. Gồm: nhóm thực phẩm giàu chất đạm (thịt, cá, thủy sản, trứng, đậu đỗ...), chất béo (dầu ăn, mỡ), chất bột đường (cơm, mì, bún, phở....) rau, trái cây, sữa...

- Thực đơn hạn chế sử dụng đường và muối. Lượng đường không quá 15g/học sinh/ngày. Muối không quá 4g/ngày, sử dụng muối iod trong chế biến thức ăn.

- Thành phần thực đơn các ngày trong tuần là không trùng nhau, tham khảo theo mẫu sau:

STT	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
1	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
2	Thịt/sườn (rim mắm; rim tiêu, ...)	Gà (rang/rán/chiên xù/....)	Thịt bò (hầm, ...)	Hải sản (cá/tôm/...) chiên xù/rán,...	Gà (rang/rán/chiên xù/....)
3	Chả/Giò/mộc/xúc xích/.... sốt cà chua, ...	Trứng gà/vịt (ốp la/ rán/đảo bông.....)	Lạc rang muối/muối vừng	Trứng gà/vịt (ốp la/ rán/đảo bông/....)	Đậu phụ sốt cà chua
4	Củ quả xào tỏi theo mùa (khoai tây; bí đỏ; su su; su hào,...)	Rau xào theo mùa (bắp cải; giá đỗ, bí xanh,)	Củ quả xào tỏi theo mùa (khoai tây; bí đỏ; su su; su hào,...)	Rau xào theo mùa (bắp cải; giá đỗ, bí xanh,)	Củ quả xào tỏi theo mùa (khoai tây; bí đỏ; su su; su hào,...)

5	Canh rau theo mùa nấu xương/ thịt (rau cải; rau ngót, rau muống, ...)	Canh củ quả theo mùa nấu xương/ thịt (củ cải, ngô, bí, đậu cô ve, cà rốt, ...)	Canh rau theo mùa nấu xương/ thịt (rau cải; rau ngót, rau muống, ...)	Canh hải sản (cá/tôm/ngao/...) nấu chua.	Canh củ quả theo mùa nấu xương/ thịt (củ cải, ngô, bí, đậu cô ve, cà rốt, ...)
---	---	--	---	--	--

Lưu ý: Báo giá đã bao gồm thuế, phí, lệ phí (nếu có); chi phí vận chuyển, nhân công,... bên mua không phải trả bất kỳ một chi phí nào thêm.

Các đơn vị có thể báo giá những hàng hóa đơn vị đang kinh doanh hoặc báo giá những mặt hàng có tiêu chuẩn chất lượng tương đương.

- Mục đích báo giá: làm cơ sở thực hiện quy trình mua sắm hàng hóa tổ chức dịch vụ phục vụ ăn bán trú tại trường.

- Thời hạn gửi báo giá: Trước 16 giờ ngày 17 tháng 8 năm 2025.

- Yêu cầu báo giá: 01 bản chính bằng tiếng Việt. Chi tiết báo giá theo mẫu đính kèm.

- Hình thức gửi báo giá: Bản cứng (đã đóng dấu và gửi qua email hoặc gửi trực tiếp).

- Địa điểm nhận báo giá: Trường Tiểu học Cẩm Thạch, tổ 6 khu Sơn Thạch,, phường Quang Hanh, Quảng Ninh.

Email: c1camthach@campha.edu.vn

Nhà trường rất mong nhận được sự hợp tác của các đơn vị./.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- CB, GV, NV nhà trường;
- Cổng thông tin điện tử nhà trường;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG

Lương Thị Thanh Phương

DANH MỤC HÀNG HÓA
TỔ CHỨC DỊCH VỤ PHỤC VỤ ĂN BÁN TRÚ TẠI TRƯỜNG
NĂM HỌC 2025 – 2026

STT	Danh mục	Đơn vị tính	Số lượng (9 tháng)	Ghi chú
I	Suất ăn			
1	Suất ăn bán trú cho học sinh tiểu học	Suất	150.161	Yêu cầu cụ thể theo nội dung mục II Thư mời báo giá.
II	Vật tư tiêu hao			
1.	Giấy vệ sinh Minh Tâm xanh (10 cuộn/dây)	Dây	204	Được đóng gói theo quy định của nhà sản xuất, các nhãn mác rõ ràng và thời gian sử dụng theo quy định.
2.	Nước rửa tay Lifebouy 180g	Lọ	204	
3.	Khăn lau tay Cotton KT 30x50	Cái	1606	
4.	Xà phòng omo 380g	Gói	204	
5.	Cây lau nhà 360 độ Phú Gia	Cái	48	
6.	Lau sàn Sunlight 1lít	Chai	204	
7.	Túi đựng rác	Kg	102	
8.	Găng tay túi bóng	Hộp	96	