

Si Pa Phìn, ngày 03 tháng 8 năm 2026

THƯ MỜI
Về việc tham gia cung cấp thực phẩm phục vụ bếp ăn tập thể
Năm học 2026-2027

Kính gửi: Các doanh nghiệp, hợp tác xã, hộ kinh doanh và các tổ chức, cá nhân có đủ điều kiện cung ứng thực phẩm.

Căn cứ Luật Đấu thầu năm 2023 (đối với các nội dung có liên quan); Luật An toàn thực phẩm năm 2010; Luật Giá năm 2023; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Các quy định hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo, Bộ Y tế về tổ chức bếp ăn bán trú trong cơ sở giáo dục;

Căn cứ Công văn số 569/SGDĐT-KHTC ngày 24/02/2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Điện Biên về việc hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

Căn cứ Kế hoạch số 119/KH-NTr ngày 03/8/2026 của Trường PTNT TH và THCS Si Pa Phìn về việc tổ chức, thực hiện và giám sát quy trình bếp ăn tập thể, năm học 2026-2027;

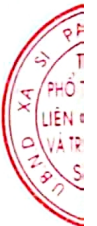
Để bảo đảm việc cung ứng thực phẩm phục vụ bếp ăn tập thể an toàn, đúng quy định của pháp luật, công khai, minh bạch và lựa chọn được đơn vị có đủ năng lực, Trường PTNT TH và THCS Si Pa Phìn kính mời các đơn vị có nhu cầu và đủ điều kiện tham gia cung cấp thực phẩm cho nhà trường, năm học 2026-2027, cụ thể như sau:

I. Nội dung mời tham gia

1. Cung cấp thực phẩm phục vụ bếp ăn tập thể theo nhu cầu của Nhà trường.

2. Các nhóm thực phẩm dự kiến gồm:

- Thịt lợn;
- Thịt gà;
- Thịt vịt;
- Cá và thủy sản;
- Trứng;
- Rau, củ, quả;



- Đậu, lạc, vừng;
- Gia vị;
- Dầu ăn;
- Nước mắm;
- Sữa và các thực phẩm khác theo nhu cầu thực tế.

Danh mục, quy cách và sản lượng dự kiến được thể hiện trong Biểu báo giá do nhà trường phát hành kèm theo Thư mời này.

II. Yêu cầu đối với đơn vị tham gia cung cấp thực phẩm

Các tổ chức, cá nhân tham gia cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể của nhà trường cần đáp ứng các yêu cầu sau:

2.1. Về hồ sơ đơn vị cung cấp cần nộp tối thiểu gồm:

- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp/đăng ký hộ kinh doanh hoặc giấy tờ có giá trị pháp lý tương đương;
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ theo quy định đối với từng loại hình kinh doanh;
- Bản cam kết đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- Hồ sơ năng lực của đơn vị (nếu có) và các giấy tờ liên quan khác theo quy định như.

- + Giới thiệu đơn vị;
- + Kinh nghiệm cung ứng thực phẩm;
- + Năng lực sản xuất, thu mua và cung ứng;
- + Hệ thống kho bảo quản, phương tiện vận chuyển;
- + Hình ảnh cơ sở sản xuất, chế biến, bảo quản.

.....

- Bảng báo giá thực phẩm tháng 8 năm 2026 theo đúng mẫu của nhà trường.
- Các tài liệu khác có liên quan theo quy định hiện hành (nếu có).

2.2. Về năng lực cung ứng

Có khả năng cung ứng thực phẩm thường xuyên, ổn định, đúng số lượng, chất lượng và thời gian theo nhu cầu của nhà trường.

Thực hiện đầy đủ hóa đơn, chứng từ hợp pháp theo quy định của pháp luật.

Chịu trách nhiệm về chất lượng, nguồn gốc và an toàn thực phẩm đối với toàn bộ hàng hóa cung cấp.

2.3. Yêu cầu đối với thực phẩm

Thực phẩm cung cấp phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; còn thời hạn sử dụng; bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm và đáp ứng các yêu cầu tối thiểu sau:

Thực phẩm cung cấp phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; còn thời hạn sử dụng; bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm và đáp ứng các yêu cầu tối thiểu sau:

- Thịt lợn, thịt gà: Thịt tươi, được giết mổ trong ngày giao hàng; có màu sắc, mùi và trạng thái cảm quan bình thường; không có dấu hiệu ôi thiu, nhiễm bệnh; bảo đảm quy định về kiểm dịch và an toàn thực phẩm.

- Các loại cá: Cá còn sống tại thời điểm giao nhận; không có dấu hiệu bệnh, hư hỏng hoặc mùi lạ; bảo đảm điều kiện bảo quản, vận chuyển theo quy định.

-, Trứng gia cầm: Trứng tươi, vỏ nguyên vẹn, không nứt vỡ, không có mùi lạ; chất lượng cảm quan bình thường; được bảo quản, vận chuyển đúng quy định và còn trong thời hạn sử dụng.

- Rau, củ, quả và các thực phẩm khác: Tươi, sạch, không dập nát, không hư hỏng; có nguồn gốc rõ ràng; đáp ứng các quy định về an toàn thực phẩm.

Lưu ý: Đơn vị tham gia tự rà soát khả năng đáp ứng các điều kiện về hồ sơ pháp lý, năng lực cung ứng và chất lượng thực phẩm trước khi nộp hồ sơ. Trường hợp không đáp ứng hoặc chỉ đáp ứng một phần các yêu cầu nêu trên thì đề nghị không gửi hồ sơ tham gia. Nhà trường chỉ xem xét, khảo sát đối với các đơn vị có hồ sơ đầy đủ và chứng minh được khả năng đáp ứng các yêu cầu cung ứng thực phẩm cho bếp ăn tập thể.

III. Thời gian và địa điểm tiếp nhận hồ sơ

1. Thời gian

Thời gian nhận hồ sơ: từ ngày 03/8/2026 đến 16 giờ 30 phút ngày 08/8/2026.

2. Địa điểm

- Văn phòng Trường PTNT TH và THCS Si Pa Phìn, xã Si Pa Phìn, tỉnh Điện Biên.

- Địa chỉ: Bản Nậm Chim, xã Si Pa Phìn, tỉnh Điện Biên.

- Số điện thoại: 0941339037.

Nhà trường không xem xét đối với các hồ sơ nộp sau thời hạn nêu trên.

IV. Khảo sát thực tế

Sau khi tiếp nhận hồ sơ, Nhà trường dự kiến tổ chức khảo sát thực tế tại cơ sở của các đơn vị tham gia.

1. Nội dung khảo sát gồm:

- Cơ sở sản xuất hoặc thu mua;
- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm;
- Kho bảo quản;
- Phương tiện vận chuyển;

BẢNG BÁO GIÁ HÀNG HÓA THÁNG 8 NĂM 2026

Đơn vị báo giá:

Địa chỉ:

Điện thoại liên hệ:

STT	Tên hàng hóa	Đơn vị tính	Đơn giá
1	Thịt lợn(mông, vai, ba chỉ)	Kg	
2	Xương sườn	Kg	
3	Xương lợn (chân, đuôi, cổ)	Kg	
4	Xương đầu lợn	Kg	
5	Giò lợn nạc	Kg	
6	Giò lợn xào	Kg	
7	Chả lợn	Kg	
8	Thịt gà công nghiệp làm sẵn	Kg	
9	Thịt gà ta lai làm sẵn	Kg	
10	Cá rô phi đã sơ chế	Kg	
11	Cá rô phi còn sống	Kg	
12	Cá trắm đã sơ chế	Kg	
13	Trứng gà	Quả	
14	Đậu phụ	Kg	
15	Giá đỗ	Kg	
16	Bí đỏ	Kg	
17	Khoai tây	Kg	
18	Cà chua	Kg	
19	Su su	Kg	



20	Su hào	Kg	
21	Bí xanh	Kg	
22	Bắp cải	Kg	
23	Rau cải (cải thìa, cải ngọt, cải canh, cải thảo, cải mè, ..)	Kg	
24	Hoa quả tráng miệng (Dưa hấu, củ đậu, dưa chuột, ...)	Kg	
25	Hành lá	Kg	
26	Bột ngọt Vedan	Kg	
27	Nước mắm Nam ngư 800ml	lít	
28	Muối hạt	Kg	
29	Bột canh Hải Châu	Gói	
30	Hành khô	Kg	
31	Gừng	Kg	
32	Dầu rửa bát Sunlight	Lít	
33	Dầu rửa bát Powver	Lít	
34	Dầu ăn Neptune	Lít	
35	Dầu ăn Cái Lân	Lít	
36	Sữa tươi Ba Vì	Hộp (110ml)	
37	Bánh gạo	gói	
38	Bánh quy	gói	
39	Bún khô	Kg	
40	Đường trắng	Kg	
41	Ớt tươi	Kg	
42	Riềng xay	Kg	

43	Xả	Kg	
44	Đỗ đen	Kg	
45	Gói kho tàu	Gói	
46	Gạo tẻ	Kg	
47	Gói kho cá	Gói	
48	Hạt nêm	Kg	
49	Lạc đỏ	Kg	
