

Số: 18/TB-TH&THCSLT

Trà Linh, ngày 16 tháng 08 năm 2026

THÔNG BÁO

Mời các đơn vị tham gia hợp tác cung cấp thực phẩm tươi sống, nông sản và các mặt hàng khác phục vụ cho công tác bán trú Trường Phổ thông DTBT TH & THCS Long Túc năm học 2026-2027.

Căn cứ Luật đấu thầu số 22/2023/QH15 ngày 23 tháng 6 năm 2023;

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

Căn cứ thông tư 22/2024/TT-BKHĐT ngày 17 tháng 11 năm 2024 Bộ kế hoạch và đầu tư trong việc cung cấp, đăng tải thông tin về lựa chọn nhà thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

Căn cứ Nghị định 214/2025/NĐ-CP ngày 4 tháng 8 năm 2025 về 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 23/2024/NĐ-CP ngày 27 tháng 2 năm 2024 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của luật đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ Thông tư số: 28/2020/TT-BGD&ĐT ngày 04 tháng 9 năm 2020 của BGDDT về việc Ban hành Điều lệ Trường tiểu học;

Căn cứ Thông tư 32/2020/TT-BGDĐT ngày 15/09/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo Ban hành Điều lệ trường trung học cơ sở, trường trung học phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học;

Căn cứ Nghị định số 66/2025/ND-CP ngày 12 tháng 3 năm 2025 Quy định chính sách cho trẻ em nhà trẻ, học sinh, học viên ở vùng đồng bào DTTS và miền núi, vùng bãi ngang, ven biển, hải đảo và cơ sở giáo dục có trẻ em nhà trẻ, học sinh hưởng chính sách;

Trường PTDTBT TH & THCS Long Túc kính mời các công ty, cơ sở kinh doanh có đủ các điều kiện pháp lý và tư cách pháp nhân đến đăng ký và nộp hồ sơ đăng ký cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tại trường.

I. Mục đích thực hiện việc lựa chọn:

- Lựa chọn nhà thầu cung cấp thực phẩm nhằm hợp đồng những doanh nghiệp đủ điều kiện, tiêu chuẩn kinh doanh theo quy định, có hóa đơn điện tử, đảm bảo đúng nguyên tắc tài chính.
- Lựa chọn nhà thầu cung cấp thực phẩm nhằm đảm bảo tính minh bạch, công khai, khách quan dân chủ và đúng quy định.
- Lựa chọn nhà thầu cung cấp thực phẩm có đầy đủ các mặt hàng, đảm bảo về chất lượng, giá cả hợp lý.



Địa điểm thực hiện: Trường PTDTBT TH & THCS Long Túc, thôn Long Túc, xã Trà Linh, thành phố Đà Nẵng.

II. Thời gian và địa điểm đăng ký tham gia lựa chọn:

1. Thời gian nhận hồ sơ dự thầu

- Từ 08h00 ngày 15/8/2025 đến 17h ngày 22/8/2025

2. Địa điểm nhận hồ sơ

Tại Văn phòng Trường PTDTBT TH & THCS Long Túc

3. Thời gian họp xét và thông báo kết quả

- Thời gian xét hồ sơ: Ngày 25/8/2026.

- Thời gian thông báo kết quả ngày 30/08/2026.

III. Các tiêu chí lựa chọn các nhà cung cấp thực phẩm:

Chỉ xem xét lựa chọn các đơn vị đáp ứng đầy đủ các tiêu chí sau:

*** Đối với các đơn vị cung cấp thực phẩm:**

- **Đối với đơn vị trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm:** Cần kiểm tra giấy đăng ký kinh doanh đúng tên đơn vị; Giấy chứng nhận hoặc cam kết cơ sở đủ điều kiện VSATTP (quy định tại Khoản 1 Điều 11 Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều của Luật ATTP); xác nhận công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định ATTP; những sản phẩm thực phẩm đóng gói phải có công bố chất lượng sản phẩm; Bao bì, nhãn mác đầy đủ thông tin và hạn sử dụng.

- Yêu cầu đối với cơ sở trực tiếp giết mổ và cung cấp thực phẩm tươi sống: Hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ với đơn vị cung cấp, phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ của hai bên; Đăng ký kinh doanh đúng tên công ty/cơ sở; cam kết cơ sở đủ điều kiện ATTP.

Hồ sơ chăn nuôi: Xét nghiệm nước sử dụng, chứng nhận cơ sở đủ điều kiện phòng chống dịch bệnh gia súc, gia cầm;

Hồ sơ giết mổ: HĐ thu mua, HĐ cung cấp, xét nghiệm nước sử dụng, chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP;

- Yêu cầu đối với cơ sở sản xuất rau, củ, quả an toàn: Hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ với đơn vị cung cấp, phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ của hai bên; Đăng ký kinh doanh đúng tên công ty/ cơ sở; Cam kết cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc chứng nhận đủ điều kiện sản xuất rau an toàn; chứng nhận chất lượng sản phẩm ; xét nghiệm nước sử dụng.

- Yêu cầu đối với thực phẩm đã qua chế biến: Hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ với đơn vị cung cấp, phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ của hai bên; Đăng ký kinh doanh đúng tên công ty/ cơ sở; Cam kết cơ sở đủ điều kiện ATTP; chứng nhận chất lượng sản phẩm, giấy tiếp nhận công bố hợp quy sản phẩm; xét nghiệm nước sử dụng.

- **Đối với đơn vị thu mua thực phẩm để cung cấp:** Có đầy đủ tư cách pháp nhân đăng ký kinh doanh được phép kinh doanh lĩnh vực về thực phẩm đang cung cấp; Có hợp đồng mua bán thực phẩm với nhà sản xuất, cơ sở giết mổ; Có bản cam kết đảm bảo vệ sinh ATTP; Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh ATTP;



Các nhà sản xuất, cơ sở giết mổ phải có giấy tờ hợp lệ.

IV. Hồ sơ tham gia lựa chọn:

Các đơn vị đăng ký tham gia lựa chọn đáp ứng các tiêu chí nêu trên nộp 01 bộ hồ sơ gồm:

- Hồ sơ pháp lý của đơn vị; hồ sơ pháp lý của đơn vị liên kết với các đơn vị khác (Giấy phép kinh doanh);
- Năng lực về tài chính, đội ngũ, cơ sở vật chất của đơn vị;
- Cam kết của đơn vị liên kết về chất lượng thực phẩm;
- Giấy chứng nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- Dự thảo hợp đồng .

Vậy Trường PTDTBT TH & THCS Long Túc xin thông báo và kính mời các công ty, đơn vị, cơ sở cung ứng thực phẩm được biết và nộp hồ sơ đúng thời gian quy định. Nhà trường không tiếp nhận hồ sơ đăng ký ngoài thời gian trên, nhà trường sẽ thực hiện việc lựa chọn đơn vị cung cấp hàng hóa theo hình thức chào hàng cạnh tranh rút gọn. Với sự tham gia của ít nhất là 03 đơn vị tham gia báo giá. Hợp đồng sẽ được trao cho đơn vị nào có báo giá đáp ứng các yêu cầu nêu trong thư mời báo giá và có mức chào giá thấp nhất.

Mọi chi tiết xin liên hệ theo địa chỉ: Văn phòng Trường PTDTBT TH & THCS Long Túc - thôn Long Túc, xã Trà Linh, thành phố Đà Nẵng.

Số điện thoại: 0975047606; 0384960900

Thông tin chi tiết về bảng báo giá được nêu trong phụ lục 1.

Nơi nhận:

- Các công ty cung cấp thực phẩm;
- Lưu: VT.



Bùi Dũng

TÊN ĐƠN VỊ BẢO GIÁ:

BẢNG BẢO GIÁ
CUNG CẤP THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG, NÔNG SẢN VÀ CÁC MẶT HÀNG
KHÁC PHỤC VỤ CHO CÔNG TÁC BÁN TRÚ TẠI TRƯỜNG PTDTBT TH
VÀ THCS LONG TÚC NĂM HỌC 2026-2027

Đơn vị tính: đồng

TT	Tên thực phẩm	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	Cá ngừ	kg	1 kg		
2	Cá chim	kg	1 kg		
3	Cá nục bông Nhật	kg	1 kg		
4	Cá nục đuôi đỏ	kg	1 kg		
5	Cá ba sa	kg	1 kg		
6	Thịt heo ba chỉ	kg	1 kg		
7	Thịt heo đùi	kg	1 kg		
8	Thịt heo vai	kg	1 kg		
9	Xương sườn heo	kg	1 kg		
10	Xương cóc lết	kg	1 kg		
11	Thịt gà nguyên con	kg	1 kg		
12	Thịt gà đùi	kg	1 kg		
13	Chả cá	kg	1 kg		
14	Tôm	kg	1 kg		
15	Thịt bò đùi	kg	1 kg		
16	Thịt bò vai	kg	1 kg		
17	Đậu khuôn	Lát	1 lát		
18	Trứng gà	Quả	1 quả		
19	Tép khô	kg	1 kg		
20	Dưa muối/ Cải muối	kg	1 kg		
21	Cà tím	kg	1 kg		
22	Su su	kg	1 kg		
23	Su bắp	kg	1 kg		
24	Bí trắng	kg	1 kg		
25	Bí đỏ	kg	1 kg		
26	Cải thảo	kg	1 kg		
27	Cải ngọt	kg	1 kg		
28	Đậu ve/ đậu bún	kg	1 kg		
29	Khoai tây	kg	1 kg		

30	Cà rốt	kg	1 kg		
31	Cà chua	kg	1 kg		
32	Rau muống	kg	1 kg		
33	Rau dền	kg	1 kg		
34	Mồng tơi	kg	1 kg		
35	Rau ngót	kg	1 kg		
36	Rau má	kg	1 kg		
37	Muróp	kg	1 kg		
38	Bầu	kg	1 kg		
39	Mì tôm	Thùng	1 Thùng		
40	Bún khô	kg	1 kg		
41	Mì quảng	kg	1 kg		
42	Nước mắm	canh	1 canh (4.9lít)		
43	Xi dầu	Canh	1 canh (4.6lít)		
44	Chối đốt loại dày tốt	cái	1 cái		
45	Chối xương	cái	1 cái		
46	Đường	Kg	1 Kg		
47	Ốt khô	Kg	1 Kg		
48	Mì chính	Gói (05.kg)	1 gói		
49	Nước rửa chén	Canh	1 canh (1.4kg)		
50	Nước lau sàn	chai	1 chai		
51	Vim	chai	1 chai		
52	Giấy vệ sinh	lô	1 lô		
53	Đồ chà son	cái	1 cái		
54	Muối hạt	gói	1 gói		
55	Muối hầm	gói	1 gói		
56	Xà phòng	Gói	1 Gói (0.5 kg)		
57	Dầu ăn	Canh (0.5lít)	1 canh (5lít)		
58	Hành tỏi	kg	1 kg		
59	Dầu gội đầu	bình	1 bình		
60	bột nghệ	kg	1 kg		
61	Kem đánh răng Ps	bình	1 bình		
62	Bột giặt đồ	cái	1 cái		
63	Gầu múc nước	cái	1 cái		

64	Móc treo đồ (sắt)	lố	1 lố		
65	Đèn cày	lố	1 lố		
66	Khăn lau bàn	cái	1 cái		
67	Bột chà nhà vệ sinh	cái	1 cái		
68	Bánh mì không	kg	1 Cái		
69	Bánh mì sữa, đường,thịt	cái	1 cái		
70	Xôi đậu, thịt	gói	1 Gói		
71	Tiêu bột	kg	1 kg		
72	Trứng cuốc	cái	1 cái		
73	Nếp	kg	1kg		
74	Sữa lon	lon	1 Lon		
75	Đậu xanh	kg	1 Kg		
76	Đậu phụng	kg	1kg		
77	Thịt bò thăn	kg	1kg		
78	Gas công nghiệp	bình	1 bình		
Tổng cộng					

Địa điểm giao hàng: Tại nhà nấu ăn - Trường PTDTBT TH & THCS Long Túc

2. Yêu cầu kỹ thuật:

Tất cả các thực phẩm phải đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

Đối với thịt lợn: màu sắc thịt phải hồng tươi, lớp mỡ trắng sáng bóng, thớ thịt săn chắc, đàn hồi cao. Bề mặt không nhớt, không có mùi lạ, mùi kháng sinh.

Đối với cá: chọn cá mang có màu đỏ tươi, vẩy sáng bóng, mắt sáng rõ và đầy bề mặt thịt cứng và đàn hồi, mùi tanh tự nhiên.

Đối với rau, quả: cung cấp loại rau quả tươi, toàn vẹn, không bị héo úa, màu sắc tự nhiên, giòn chắc, không bị trầy xước, dập nát hoặc dính các chất lạ. Củ quả không hà không bị sâu bọ.

Hàng hóa khô phải đầy đủ nhãn mác ngày sản xuất, không mốc, dập nát có mùi vị khác lạ.

