UBND PHƯỜNG AN DƯƠNG
TRƯỜNG MN ĐẶNG CƯƠNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 16 /CV-BGTP
V/v yêu cầu báo giá thực phẩm

Hải Phòng, ngày 24 tháng 10 năm 2025

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Cung cấp các mặt hàng nguyên liệu đầu vào thực hiện việc cung cấp bữa ăn cho học sinh bán trú tại Trường Mầm non Đặng Cương năm học 2025-2026

Kính gửi: Các Công ty, các đơn vị quan tâm

Căn cứ Luật Đấu thầu số 22/2024/QH15, ngày 23 tháng 6 năm 2023, được sửa đổi bổ sung tại Luật số 57/2024/QH15 (điều 4); Luật số 90/2025/QH15 (điều 1);

Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04 tháng 08 năm 2025 quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ Thông tư số 79/2025/TT-BTC ngày 04 tháng 08 năm 2025 của Bộ tài chính hướng dẫn việc cung cấp, đăng tải thông tin về đấu thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

Căn cứ Nghị quyết số 08/2023/NQ-HĐND ngày 08/12/2023 của Hội đồng nhân dân thành phố Hải Phòng ban hành về Sửa đổi, bổ sung Điều 3 nghị quyết số 02/2022/NQ-HĐND ngày 20 tháng 7 năm 2022 của hội đồng nhân dân thành phố quy định danh mục các khoản thu và mức thu, cơ chế quản lý thu chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục đào tạo đối với cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn thành phố Hải Phòng;

Để thực hiện nhiệm vụ năm học mới, Trường Mầm non Đặng Cương tổ chức hoạt động bán trú cho học sinh của trường năm học 2025-2026. Hiện nay, Trường Mầm non Đặng Cương đang tiến hành lựa chọn nhà thầu cho gói thầu: "Mua sắm thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào thực hiện việc cung cấp bữa ăn cho học sinh bán trú năm học 2025-2026".

Trường Mầm non Đặng Cương trân trọng kính mời các Công ty, đơn vị kinh doanh thực phẩm, các công ty cung cấp suất ăn có nhu cầu cung cấp lương thực, thực phẩm, nguyên liệu cho bếp ăn bán trú của nhà trường, gửi hồ sơ năng lực và báo giá các mặt hàng với các thông tin chi tiết như sau:

I.Thông tin về đơn vị nhận báo giá

1.Đơn vị đề nghị báo giá: Trường Mầm non Đặng Cương

Địa chỉ: Số 302 TDP Chiến Thắng, Phường An Dương, Thành phố Hải Phòng

Đại diện: Bà Đặng Thanh Giang - Chức vụ: Hiệu trưởng

Điện thoại: 0916146383

Email: mamnondangcuong@gmail.com

1. Cách thức tiếp nhận báo giá:

Scanned with CamScanner

Nhận trực tiếp (hoặc qua bưu điện) tại địa chỉ: Trường Mầm non Đặng Cương

Hoặc gửi qua Email: mamnondangcuong@gmail.com

Thời gian tiếp nhận báo giá: Trong 03 ngày làm việc, từ ngày 24/10/2025 đến ngày 28/10/2025.

Các báo giá gửi về nhà trường sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.

II. Nội dung yêu cầu báo giá

1. Yêu cầu chung:

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 (nếu đơn vị được lựa chọn). Do vậy nhà cung ứng phải có trách nhiệm tính toán các khoản chi phí hợp lý vào trong giá báo giá).*

Hiệu lực của báo giá: 10 tháng kể từ ngày báo giá.

Lưu ý: *Nhà trường có phòng bếp ăn diện tích rộng 100m2, thoáng mát; 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 thực hiện cân đối giá thành suất ăn (khi sử dụng bếp ăn và một số trang thiết bị sẵn có của nhà trường) và hỗ trợ một phần chi phí cho nhà trường để cải tạo, sửa chữa đảm bảo duy trì tài sản cố định tạ đơn vị. Nếu đơn vị nào được lựa chọn thì hai bên sẽ thỏa thuận nội dung chi tiết trong hợp đồng.*

II. Yêu cầu cụ thể về chất lượng thực phẩm, nguyên liệu, hàng hoá cần đảm bảo theo báo giá của nhà cung ứng:

1. Đối với thực phẩm:

- Nhà cung ứng ngoài việc báo giá cụ thể, cần nêu chi tiết từng loại thực phẩm, nguyên liệu mà nhà cung ứng có thể chào giá các loại thực phẩm, có tỷ lệ dinh dưỡng tương đương hoặc tốt hơn. Vì vậy nhà cung ứng có thể chào giá các loại thực phẩm, khác nhau nhưng phải đảm bảo tiêu chuẩn sử dụng "tương đương" hoặc "tốt hơn" so với yêu cầu của nhà trường. Đối với các sản phẩm tốt hơn, nhà cung ứng phải có bảng so sánh và tài liệu chứng minh đính kèm báo giá. Thực phẩm mà nhà cung ứng cung cấp cho nhà trường phải 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. Giá phải tương ứng với chất lượng thực phẩm và suất ăn theo yêu cầu dưới đây. Cụ thể:

1.1. Yêu cầu cụ thể đối với thịt, cá, thực phẩm tươi sống:

Thịt tươi sống, không có thuốc tăng trọng; các thớ thịt đều, săn chắc, không nhũn nhão, đàn hồi tốt, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra. Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ; Nước luộc thịt thơm, trong, váng mỡ to (khi luộc thịt). Tôm, cá đảm bảo tươi sống, không ri dịch, chảy nhớt. Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Đạt các tiêu chuẩn về an toàn toàn

thực phẩm, đảm bảo chất lượng. Đã qua kiểm dịch của cơ quan thú y, đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.2.Yêu cầu đối với rau, củ, quả:

Đạt các tiêu chuẩn về an toàn toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng, độ tươi ngon. Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen, Củ quả to, đều còn cứng tươi; không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật, rau đảm bảo cung cấp theo mùa.

Rau, củ, quả được sản xuất, cung cấp từ đơn vị đạt tiêu chuẩn VIETGAP và đạt tiêu chuẩn OCOOP.

1.*3. Các sản phẩm từ trứng:*

Trứng còn tươi, khi để soi dưới ánh đèn có buồng khí nhỏ, lòng đỏ tròn, không di động, nằm cân bằng ở giữa, lòng trắng trong suốt, cam hoặc hồng nhạt. Khi lắc nhẹ mà không có tiếng động. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. Đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.4. Các loại sản phẩm khác:

Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

Đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

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.

2. 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 ≥ 2/3 hạn sử dụng.

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.

Rất mong nhận được sự quan tâm và tham gia chào giá từ phía các đơn vị cung cấp dịch vụ.

Trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:
- *Như trên*
- *Lưu*

ĐẠI DIỆN CỦA ĐƠN VỊ
(Ký, đóng dấu ghi rõ họ và tên)

U.B.N.D PHƯỜNG AN DƯƠNG T.P HẢI PHÒNG
TRƯỜNG MẦM NON ĐẶNG CƯƠNG

HIỆU TRƯỞNG

Đặng Thanh Giang

DANH MỤC THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU, NHIÊN LIỆU
(Kèm thư mời báo giá số: 16/CV-BGTP ngày 24/10/2025

Stt	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	ĐVT	Số lượng
I	DỰ TOÁN THỰC PHẨM			
1	Bánh đa khô	Bánh đa có độ dày vừa phải, không quá dày cũng không quá mỏng, có màu sắc tự nhiên, sáng, không bị vụn nát, có mùi thơm đặc trưng của gạo, và nên chọn từ thương hiệu uy tín, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng	Kg	217
2	Bánh mì sandwich	Bánh có vỏ ngoài vàng ông, giòn tan với ruột bánh mềm xốp, ẩm mịn. cung cấp nhiều chất xơ, vitamin và khoáng chất, giúp cải thiện tiêu hóa	Kg	77,7
3	Bánh phở	Bánh có độ dai, dẻo, không dùng các thành phần hóa chất xử lý ngâm gạo, trộn trong bột hoặc phun phủ trên bề mặt	Kg	283
4	Rau bắp cải	Cây phải tươi, mới, to đều nhau không bị dập nát, không sâu, không có lá úa lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	217,46
5	Bầu	Quả co cuống to, vết nhựa còn mới, hình dáng quả thẳng, có lông tơ, cầm lên thấy nặng tay. vỏ màu xanh nhạt, bấm móng tay vào thấy rất mềm. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	281,4
6	Bí đỏ/ bí ngô	Quả có vỏ màu vàng cam đậm hoặc xanh đậm, vỏ cứng, sần sùi và cảm giác nặng tay khi cầm. Ngoài ra, quả còn cuống tươi, nguyên vẹn, không có vết dập úng hay mốc. Nếu mua bí đã cắt sẵn, hãy chọn miếng có thịt màu vàng đậm và đặc ruột. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	321,3
7	Bí xanh/ bí đao	Quả có vỏ màu xanh sáng, sờ thấy cứng, có lớp phấn trắng bao phủ, cầm nặng tay và có cuống tươi, mập. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	527,8
8	Bột bánh bông lan	Bột mì có hàm lượng protein thấp(khoảng 7-9% protein).bột rất mịn, có màu trắng nhẹ, giúp bánh nở xốp, mềm và nhẹ.	Kg	206,5
9	Bột canh vifon	Khô, không bết, Không chảy nước.	Kg	102,9
10	Bột sắn dây	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	52,5
11	Cà chua	Quả to đều chín đỏ không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	460,6
12	Cá hồi cắt khúc	Cá có mùi tanh đặc trưng và không có mùi hôi hay mùi hóa chất, cá có màu sắc tươi, không bị xỉn màu hay chuyển sang màu nhạt hơn, thịt cá có độ đàn hồi tốt, cá tươi.	Kg	137,2
13	Cá quả	Mắt cá sáng trong, mang cá màu đỏ tươi và không có mùi lạ, vảy cá óng ánh bám chặt vào thân, thịt cá săn chắc có độ đàn hồi khi ấn vào, cá tươi không bị ươn, nhớt	Kg	98
14	Cà rốt	Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	1204
15	Cá thu	Cá chắc và thịt cá còn đàn hồi là cá tươi. Không chọn cá có mùi lạ, vảy cá không bám chắc thân, bị nhớt	Kg	200,9
16	Cá trắm khúc	Thủy hải sản tươi, sông, đúng chủng loại yêu cầu có mùi lạ Không có dịch nhớt.	Kg	118,3
17	Rau cải thảo	Cây tươi, mới, to đều nhau không bị dập nát, không sâu, không có lá úa lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	139,3
18	Cam sành	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg	105
19	Cần tỏi tây	Cây có lá màu xanh tươi, cọng rau tròn đều, dày dặn, có độ bóng và không bị dập nát	Kg	5,6
20	Cáy	Còn tươi, sống, đùng chủng loại yêu cầu. Không có con chết, không có mùi lạ, không sạn	Kg	145,6
21	Chim câu làm sạch	Thịt bồ câu có màu hồng tươi, đàn hồi, không bị bầm tím hay chảy nước	Kg	11,9
22	Chuối tây	Chín đều, không chất bảo quản, không chất kích thích	Kg	85,4
23	Củ cải trắng	Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	263,2
24	Củ dền	Củ to, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	86,1
25	Cua đồng ta	Còn tươi, sống, đùng chủng loại yêu câu. Không có con chết, không có mùi lạ, không sạn	Kg	186,2
26	Đậu phụ trắng (kg)	Không có chất phụ gia, có mùi vị đặc trưng	Kg	109,9
27	Dầu đậu nành Simply	Đảm bảo tối thiểu hạn sử dụng	Kg	271,8
28	Đỗ xanh	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	287,7
29	Dọc mùng	Tươi, ngon, không bị dập nát, không nẫu, không có lá giả, không có tạp chất, không biến đổi gen	Kg	136,5
30	Dưa hấu	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không bị thối, dập	Kg	1267
31	Dưa vàng	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không bị thối, dập	Kg	53,2

32	Đường trắng/vàng	- Khô, không bết, Không chảy nước. - Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	152,6
33	Gạo nếp	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	634,2
34	Gạo BC	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	5429,2
35	Giá đỗ sạch	Tươi, ngon, không chất kích thích, thân ngắn mập trắng	Kg	356,3
36	Giò sống	Giò có màu hồng nhạt tự nhiên hoặc trắng ngà, không có màu tái nhợt hay đổi màu lạ, Có mùi thơm đặc trưng của thịt tươi, không có mùi hôi	Kg	289,8
37	Gia vị kho tàu	Hạn sử dụng còn xa, túi không bị bục. Bao bì nơi sản xuất rõ ràng	Kg	2,8
38	Gừng củ	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản	Kg	2,8
39	Hành củ tươi	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, là già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	21,56
40	Hành ta khô	Củ đều, không bị thối, mắc, không có chất bảo quản	Kg	24,5
41	Hành tây	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, là già	Kg	91
42	Hạt sen khô	Hạt có màu trắng đục hoặc trắng ngà, kích thước nhỏ và đều nhau, không bị vỡ vụn hay mốc, có mùi thơm nhẹ tự nhiên, khô ráo, cầm chắc tay và có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng từ các vùng nổi tiếng, không có dấu hiệu ẩm, mốc hay mùi lạ.	Kg	94,5
43	Khoai lang	Chọn khoai lang miền nam vỏ vàng to tròn, không bị dím thối	Kg	241,62
44	Khoai sọ ta	Củ có vỏ ngoài nâu nhạt, sáng màu, không bị dập nát hoặc nứt nẻ	Kg	240,3
45	Khoai tây	Củ sáng màu, không bị dập nát hoặc nứt nẻ	Kg	196
46	Lươn thiên nhiên to	Lươn kích thước vừa phải, da có hai màu rõ rệt: lưng đen, bụng vàng và còn sống, khỏe mạnh, di chuyển nhanh. Tránh mua lươn quá to hoặc quá nhỏ.	Kg	14
47	Me quả	Me to già quả, không bị thối	Kg	40,6
48	Mực ống	Màu sắc sáng bóng, màu nâu sẫm, trắng đục như sữa, có độ đàn hồi của thịt, râu mực săn chắc, dính chặt vào thân, xúc tu còn nguyên không hôi, ươn.	Kg	175
49	Mướp ngọt	Vỏ mướp hơi sần, sờ vào thấy nhám nhám, còn tươi ngon.	Kg	80,5
50	Nấm hương khô	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	4,9
51	Ngô bao tử	Ngô nên có mùi thơm nhẹ đặc trưng, không có mùi hôi hay dấu hiệu hư hỏng như nấm mốc hay bị côn trùng phá	Kg	42
52	Ngô nếp/vàng cả bắp (kg)	Ngô nên có mùi thơm nhẹ đặc trưng, không có mùi hôi hay dấu hiệu hư hỏng như nấm mốc hay bị côn trùng phá, bắp ngô hạt đều	Kg	746,2
53	Cốt dừa	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng. Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng	Kg	61,6
54	Nước dừa	Nước ngọt thanh, không bị chua	Kg	16,8
55	Mắm Cát Hải cao đạm 650	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	168
56	Óc bươu ta to	Óc còn sống, nặng tay, có mùi tự nhiên, vỏ sạch, không bị vỡ, và mài ốc nằm sát miệng hoặc thụt nhẹ khi chạm vào, không chọn ốc có mùi hôi, vỏ bẩn, nứt vỡ, hoặc ốc chết nổi trên mặt nước vì chúng đã chết lâu	Kg	280
57	Phồng tôm sắc màu	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	31,5
58	Lê	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên đúng mùa	Kg	25,2
59	Rau cải xanh	Tươi, ngon, không bị đập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không biến đổi gen .	Kg	245
60	Rau đay	Đối với rau ăn là phải tươi, mới, ngọn, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	154
61	Rau mùi	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già	Kg	21,21
62	Rau mồng tơi	Đối với rau ăn là phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	175
63	Rau muống	Rau lá xanh, tươi, không bị héo úa, thân tròn đều và không quá to (khoảng từ 4-6 mm là tốt nhất), không có dấu hiệu bị dập nát hay mục. Thân rau muống giòn, cứng chắc. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	60,2
64	Rau ngót	Rau lá xanh, tươi, không bị héo úa. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	157,5
65	Rau rút	Rau lá xanh, tươi, không bị héo úa, cộng non ngon. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	28,7
66	Su su	Quả vỏ màu xanh tươi, bề mặt bóng đẹp, không bị dập nát, mềm nhũn, hoặc có vết ong châm. Quả mềm non ngon, còn nếu cứng dai là quả đã già và có nhiều xơ, gai mềm, không cứng nhọn.	Kg	210
67	Sữa đặc Vinamilk 380g	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	105
68	Sữa tươi vinamilk 1L	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	70
69	Sườn thăn (ko xương sống)	Thịt sườn tươi, màu hồng nguyên tấm, không có sụn bám	Kg	653,6
70	Tép đồng	Còn tươi, sống, đúng chủng loại yêu câu. Không có con chết, không có mùi lạ, không sạn	Kg	119
71	Thanh Long trắng	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, không bị thối, dập nát	Kg	1232,7

72	Thì là	Lá phải tươi, mới, ngọn, không bị dập nát, không sâu, không có là úa, là già không có tạp chất, không biến đổi gen không có chất kích thích, chất báo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	4,9
73	Thịt bò ta nạc	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ, Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, váng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	245
74	Thịt gà ta bỏ đầu chân	Thịt gia cầm tươi, sống, ngon phải được lấy từ gia súc, gia cầm, chim và thú nuôi... sống, khỏe mạnh, và an toàn thực phẩm	Kg	490
75	Thịt sấn mông/vai không bì	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ, Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, váng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	1050
76	Thịt nạc thăn	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ, Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, váng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	223,24
77	Thịt ngan bỏ đầu chân cánh	Thịt gia cầm tươi, sống, ngon phải được lấy từ gia súc, gia cầm, chim và thú nuôi... sống, khỏe mạnh, và an toàn thực phẩm	Kg	42
78	Tía tô, lá lốt	Lá phải tươi, mới, ngọn, không bị dập nát, không có là úa, là già t. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	4,9
79	Tim lợn	Quả có màu đỏ tươi, bề mặt láng bóng, sờ mềm mại và có độ đàn hồi tốt, không bị mềm nhũn, sần sùi hay có tụ máu bầm. Tim ngon khi ấn vào sẽ tiết ra một ít dịch màu hồng, không có mùi hôi hay mùi lạ. Trọng lượng tim lợn ngon thường khoảng 300-500g	Kg	70
80	Tỏi ta khô	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản	Kg	9,8
81	Tôm nớt (45-50)	Thủy hải sản tươi, sông, đúng chủng loại yêu cầu có mùi lạ Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	560
82	Trứng cút	Trứng tươi, mới. Không có mùi lạ, vỏ tròn, không bị méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ có màu đặc trưng, không bị loãng.	Kg	226,8
83	Trứng gà	Trứng tươi, mới. Không có mùi lạ, vỏ tròn, không bị méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ có màu đặc trưng, không bị loãng.	Kg	444,5
84	Xương đuôi	khúc xương có kích thước vừa phải, nhiều thịt nạc, ít mỡ và có màu sắc tươi hồng nhạt, không bị bầm tím hay có mùi hôi lạ. Thịt xương phải có độ đàn hồi tốt khi ấn tay vào, đồng thời xương phải có mùi thơm đặc trưng của thịt lợn, không lạnh lẽo.	Kg	344,4
II	**DỰ TOÁN SỮA BỘT**			
1	Sữa bột Nutifood	Bột mịn có mùi thơm đặc trưng của sữa, không có mùi lạ	kg	1213
III	**DỰ TOÁN NHIÊN LIỆU**			
	Khí hóa lỏng (LPG)	Khí hóa lỏng(LPG)	kg	9927

Scanned with CamScanner