

Dương Kinh, ngày 17 tháng 10 năm 2025

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

**Cung cấp các mặt hàng nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào thực hiện việc
cung cấp bữa ăn cho học sinh bán trú tại trường Mầm non Hoà Nghĩa
Năm học 2025-2026**

Kính gửi: Các quý Công ty cung cấp các mặt hàng nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào cung cấp bữa ăn cho học sinh.

Căn cứ luật Đấu thầu số 22/2023/QH15 của Quốc Hội ngày 23/06/2023;

Căn cứ Luật số 57/2024/QH15 của Quốc Hội ngày 29/11/2024 về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của luật quy hoạch, luật đầu tư, luật đầu tư theo phương thức đối tác công tư và luật đấu thầu;

Căn cứ Nghị định 214/2025/NĐ-CP ngày 04/08/2025 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 số 79/2025/TT-BTC ngày 04/8/2025 của Bộ Tài chính về việc cung cấp, đăng tải thông tin về đấu thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên hệ thống mạng đấu thầu trên hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

Căn cứ Nghị quyết 08/2023/NQ-HĐND ngày 08/12/2023 của Hội đồng nhân dân thành phố Hải Phòng sửa đổi bổ sung Điều 3 Nghị quyết số 02/2022/NQ-HĐND ngày 20/7/2022 của Hội đồng nhân dân thành phố Hải Phòng 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 chuẩn bị thực hiện nhiệm vụ năm học mới, Trường mầm non Hoà Nghĩa tổ chức hoạt động bán trú cho học sinh của trường năm học 2025-2026. Hiện nay, Trường mầm non Hoà Nghĩa 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 Hoà Nghĩa trân trọng kính mời các Công ty, đơn vị kinh doanh thực phẩm, 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 Hoà Nghĩa

Địa chỉ: Khu dân cư Đại Thắng, phường Dương Kinh, Hải Phòng

Đại diện: Nguyễn Thị Phương – Chức vụ: Hiệu trưởng

Điện thoại: 0768.348.438 Email: mamnonhoanghia.dk@gmail.com

2. Cách thức tiếp nhận báo giá:

Nhận trực tiếp (hoặc qua bưu điện) tại địa chỉ: Trường mầm non Hoà Nghĩa

Địa chỉ: Khu dân cư Đại Thắng, phường Dương Kinh, Hải Phòng

Hoặc gửi qua email: mamnonhoanghia.dk@gmail.com

Thời gian tiếp nhận báo giá: Trong ngày 03 làm việc, từ ngày 17/10/2025 đến ngày 21/10/2025.

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

II. NỘI DUNG YÊU CẦU BÁO GIÁ

- 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 cấp 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 các khoản chi phí hợp lý vào trong giá báo giá).*

Hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày kể từ ngày báo giá.

II. CÁC YÊU CẦU CỤ THỂ VỀ THỰC PHẨM, HÀNG HÓA 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, 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 về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, 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 long và tạp chất lạ; Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt). Cá tươi, không rỉ dịch, chảy nhớt. Màu đăch trung của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Đạt các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng. Đã qua kiểm dịch, xác nhận nguồn gốc sản phẩm động vật đã được kiểm soát giết mổ của cơ quan thú y.

1.2. Yêu cầu đối với rau, củ, quả:

Đạt các tiêu chuẩn về an 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, là 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; Cà chua 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.

2. Đối với hàng hóa:



- 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 $\geq 2/3$ 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 (*Đính kèm danh mục thực phẩm nhà trường xin báo giá*).

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

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Phương
Nguyễn Thị Phương

TRƯỜNG MẦM NON HÒA NGHĨA
KDC Đại Thắng, phường Dương Kinh, Hải Phòng

DANH MỤC THỰC PHẨM VÀ SỐ LƯỢNG DỰ KIẾN
TỪ THÁNG 11/2025 ĐẾN THÁNG 9/2025

STT	TÊN HÀNG HÓA	Đặc tính, kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng/1 tháng	Số lượng 11 THÁNG	Tổng cộng	Ghi chú
I. Thực phẩm rau, củ quả						23.822	
1	Hành lá	Phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất.	kg	5,2	11	57	
2	Cần tỏi tây	Đều trên dưới, không thối, không dập nát, không biến đổi gen, không có chất kích thích.... chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	kg	1,6	11	18	
3	Rau Ngót	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	kg	8,0	11	88	
4	Rau Mồng tơi	Tươi, ngon, không dập nát, không sâu, không lá úa, lá già, không có tạp chất.	kg	56,0	11	616	
5	Răng cưa	Tươi, ngon, không dập nát, không sâu, không lá úa, lá già, không có tạp chất.	kg	2,6	11	29	
6	Cải chíp	Tươi, ngon, không dập nát, không sâu, không lá úa, lá già, không có tạp chất.	kg	16,0	11	176	
7	Rau dền	Tươi, ngon, không dập nát, không sâu, không lá úa, lá già, không có tạp chất.	kg	16,0	11	176	
8	Rau Đay	Tươi, ngon, không dập nát, không sâu, không lá úa, lá già, không có tạp chất.	kg	10,0	11	110	
9	Quả chay	Quả to đều, không biến đổi gen, không có chất kích thích.	kg	1,0	11	11	
10	Quả me	Quả to đều, không biến đổi gen, không có chất kích thích.	kg	1,0	11	11	
11	Rau Muống	Tươi, ngon, không dập nát, không sâu, không lá úa, lá già, không có tạp chất.	kg	16,0	11	176	
12	Rau mùi ta	Tươi, ngon, không dập nát, không sâu, không lá úa, lá già, không có tạp chất.	kg	0,4	11	4	
13	Rau cải xanh	Tươi, ngon, không dập nát, không sâu, không lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi ghen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	kg	108,0	11	1.188	
14	Cà rốt	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản	kg	160,0	11	1.760	Không nhận cà rốt TQ
15	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	64,0	11	704	Không nhận cà chua TQ
16	Khoai tây	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	20,0	11	220	Không được trộn khoai TQ
17	Mướp	Đều, không thối, cong, không biến đổi gen, không có chất kích thích.	kg	78,0	11	858	
18	Củ dền	Đều, không thối, ngon, không chất bảo quản.	kg	20,0	11	220	

STT	TÊN HÀNG HÓA	Đặc tính, kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng/1 tháng	Số lượng 11 THÁNG	Tổng cộng	Ghi chú
19	Bầu	Quả to đều trên dưới, ngon, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	kg	200,0	11	2.200	
20	Bí đỏ	Quả to đều trên dưới, ngon, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	kg	60,0	11	660	
21	Bí xanh	Quả to đều trên dưới, không thối, không bị ong châm không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	kg	160,0	11	1.760	
22	Củ cải	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	40,0	11	440	
23	Hành khô (hành ta)	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản	kg	7,8	11	86	Không nhận hành khô TQ
24	Tỏi Khô	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản	kg	2,6	11	29	Không nhận tỏi khô TQ
25	Gừng củ	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản	kg	2,3	11	25	
26	Thì là	Lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già.	kg	2,6	11	29	
27	Dọc mùng to	Xanh, tươi đều, không dập, không ngả màu, không thối.	kg	2,0	11	22	
28	Sấu	Đều, tươi, non, không sâu thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích.	kg	1,0	11	11	
29	Giá đỗ	Tươi mới, ngon, không mùi thiu, không chất bảo quản.	kg	4,0	11	44	
30	Cải bắp	Cây phải tươi, mới, to đều, không sâu, không bị dập nát, không bị úa lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	kg	80,0	11	880	
31	Cải thảo	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, là già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	kg	80,0	11	880	
32	Rau cải cúc	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, là già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	kg	12,0	11	132	
33	Khoai sọ	Củ đều, bở, ngon, không thối, không chất bảo quản, chất kích thích.	kg	18,0	11	198	
34	Chuối xanh	Quả đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản	kg	9,0	11	99	
35	Củ canh	Củ đều, bở, ngon, không thối, không chất bảo quản, chất kích thích.	kg	32,0	11	352	
36	Hành tây	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	20,0	11	220	
37	Súp lơ xanh	Cây phải tươi, ngon, không sâu, không thâm cây, lá cây không biến đổi gen, không có chất kích thích.	kg	54,0	11	594	
38	Khoai môn	Củ đều, bở, ngon, không thối, không chất bảo quản, chất kích thích.	kg	10,0	11	110	

STT	TÊN HÀNG HÓA	Đặc tính, kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng/1 tháng	Số lượng 11 THÁNG	Tổng cộng	Ghi chú
39	Súp lơ trắng	Cây phải tươi, ngon, không sâu, không thâm cây, lá cây không biến đổi gen, không có chất kích thích.	kg	20,0	11	220	
40	Su su	Quả to đều, non, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích... chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	kg	120,0	11	1.320	
41	Giềng	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản.	kg	0,4	11	4	
42	Sà	Già, đều, sạch, không sâu, không bùn đất.	kg	2,0	11	22	
43	Bắp ngô vàng	Bắp to, hạt đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản	cái	200,0	11	2.200	
44	Rau ngổ	Tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, là già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	kg	0,4	11	4	
45	Quả dưa	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, mắt to đều không có chất bảo quản, chất kích thích, Thu hoạch đúng thời vụ.	kg	4,0	11	44	0,8-1kg/quả
46	Lá nót	Lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già.	kg	0,4	11	4	
47	Rau răm	Lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già.	kg	0,4	11	4	
48	Tía tô	Lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già.	bó	0,4	11	4	
49	Su hào	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	40,0	11	440	
50	Nấm đùi gà	Tươi mới, ngon, không mùi thiu, không chất kích thích, không chất bảo quản.	Kg	12,0	11	132	
51	Khoai lang	Củ đều, bở, ngon, không thối, không chất bảo quản, chất kích thích.	kg	25,0	11	275	2 củ/kg
52	Quả lựu	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản chất kích thích	kg	5,0	11	55	300g/quả
53	Dưa vàng	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản chất kích thích	kg	30,0	11	330	
54	Cam sành sai gòn	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản chất kích thích	kg	2,0	11	22	
55	Quả cam bót	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản chất kích thích	kg	10,0	11	110	
56	Nho rubi	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản chất kích thích	kg	4,0	11	44	
57	Dưa hấu loại xọc	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản chất kích thích	kg	35,0	11	385	
58	Chuối tây, chuối dài	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản chất kích thích	quả	85,0	11	935	

G K,
 JON
 MINC
 ANGI

STT	TÊN HÀNG HÓA	Đặc tính, kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng/1 tháng	Số lượng 11 THÁNG	Tổng cộng	Ghi chú
59	Thanh Long trắng và đỏ	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản chất kích thích	kg	20,0	11	220	2 quả/kg
60	Quả lê xanh	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản chất kích thích	kg	15,0	11	165	
61	Chanh leo	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản chất kích thích	kg	5,0	11	55	8-10 quả/kg
62	Táo tây	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản chất kích thích	kg	1,0	11	11	
63	Táo đá	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản chất kích thích	kg	7,5	11	83	
64	Quả dứa	Quả dứa non, to, nước dứa ngọt, không bị chua	quả	20,0	11	220	
65	Đậu trắng	Tươi, mới không có mùi lạ	Cái	120,0	11	1.320	
2. Thực phẩm khô						17.782	
66	Bún tươi	Sợi đều, không nám mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Kg	40,0	11	440	
67	Bánh phở	Sợi mềm, đều, không bết, không chảy nước.	Kg	40,0	11	440	
68	Bánh đa ướt	Sợi mềm, đều, không bết, không chảy nước.	kg	30,0	11	330	
69	Miến	Khô, không bết, Không chảy nước.	kg	20,0	11	220	
70	Bột canh to 900g	Khô, không bết. Không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	gói	26,0	11	286	
71	Kho tàu	Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	gói	30,0	11	330	
72	Nấm hương	Không nám mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	kg	0,5	11	6	
73	Lạc hạt khô trắng	Không nám mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	kg	8,0	11	88	
74	Vừng	Không nám mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	kg	2,0	11	22	
75	Bột sắn dây	Không nám mốc, không chất bảo quản, không mối mọt. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	kg	3,0	11	33	
76	Bột năng	Không nám mốc, không chất bảo quản, không mối mọt. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	kg	3,0	11	33	
77	Bột chiên xù	Không nám mốc, không chất bảo quản, không mối mọt. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	kg	0,5	11	6	
78	Bột chiên giòn	Không nám mốc, không chất bảo quản, không mối mọt. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	kg	3,0	11	33	

STT	TÊN HÀNG HÓA	Đặc tính, kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng/1 tháng	Số lượng 11 THÁNG	Tổng cộng	Ghi chú
79	Hạt sen Bắc	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	kg	5,0	11	55	
80	Đỗ đen, đỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	kg	4,0	11	44	
81	Đỗ xanh vỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	kg	88,0	11	968	
82	Hạt chia	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	kg	0,3	11	3	
83	Hạt kê	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	kg	8,0	11	88	
84	Gạo nếp thường	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	kg	120,0	11	1.320	
85	Gạo tẻ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	kg	975,0	11	10.725	
86	Nếp cẩm	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	kg	3,5	11	39	
87	Muối hạt to	Khô, không kết. Không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	kg	7,8	11	86	
88	Bơ tương an(200g)	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Hộp	5,0	11	55	
89	Pho mai con bò cười	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	hộp	4,0	11	44	
90	Tương cà chai to	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	chai	1,0	11	11	
91	Nước cốt dừa	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng		5,0	11	55	
92	Mắm Sơn Hải chai 1 lít	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	chai	26,0	11	286	
93	Dầu Vụn Thọ	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	lit	52,0	11	572	
94	Sữa Ông Thọ	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	hộp	40,0	11	440	
95	Sữa tươi	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	1lít	44,0	11	484	
96	Đường trắng	Khô, không kết. Không chảy nước.	Kg	22,0	11	242	
3. Thịt lợn, thịt bò, trứng, thủy hải sản						48.015	
97	Trứng vịt	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	quả	460,0	11	5.060	
98	Trứng chim 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.	quả	3.400,0	11	37.400	

STT	TÊN HÀNG HÓA	Đặc tính, kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng/1 tháng	Số lượng 11 THÁNG	Tổng cộng	Ghi chú
99	Trứng gà ta	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.	Quả	10,0	11	110	
100	Thịt lợn thân sẵn	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ. Thịt mềm, 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, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	kg	260,0	11	2.860	Để thân không dính mỡ bám
101	Sườn rẽ ít cục	Thịt sườn tươi, màu hồng nguyên tấm, không có sụn bám, không có mùi lạ. Thịt tươi, ngon	kg	56,0	11	616	
102	Xương đuôi	Xương tươi, tuý bám chặt vào thành ống tủy (nếu có). Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	kg	24,0	11	264	
103	Tim	Tươi, mới, màu đỏ sẫm, bóng bên ngoài có lớp mỡ ấn ngón tay vào thấy sần chắc hơn thịt lợn	kg	8,0	11	88	
104	Giò lụa, Chả	Giò, chả đặc trưng, không chất bảo quản, không hàn the, không chất gây độc hại đến sức khỏe	kg	10,0	11	110	
105	Giò sống	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ. Thịt mềm, có độ đàn hồi, không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	kg	5,0	11	55	
106	Mỡ lợn	Mỡ phần lẫn có mùi thơm đặc trưng, không khét	kg	26,0	11	286	
107	Ba chỉ không sụn	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ. Thịt mềm, có độ đàn hồi, không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	kg	16,0	11	176	
108	Gà ta (bỏ đầu cổ, 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	40,0	11	440	
109	Thịt vịt bỏ đầu cổ 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	20,0	11	220	
110	Thịt ngan(bỏ đầu cổ, 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	30,0	11	330	
4. Thủy, Hải sản						4.815	
111	Bò mông	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ. Thịt mềm, có độ đàn hồi, không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	kg	5,0	11	55	
112	Chim câu làm sạch	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	con	18,0	11	198	

STT	TÊN HÀNG HÓA	Đặc tính, kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng/1 tháng	Số lượng 11 THÁNG	Tổng cộng	Ghi chú
113	Tôm nớt sống	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	130,0	11	1.430	
114	Cá song	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	8,0	11	88	
115	Cá vược từ 2,0/kg đến 3,0/1con	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	7,0	11	77	
116	Cá trắm	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	28,0	11	308	
117	Lươn đồng	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	3,3	11	36	
118	Ngao trắng	Ngao trắng tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có con chết, không có mùi lạ, không sạn	kg	50,0	11	550	
119	Ốc bươu ta	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	9,0	11	99	
120	Ngao hoa to	Ngao hoa to tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có con chết, không có mùi lạ, không sạn	kg	2,5	11	28	
121	Ếch	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	9,0	11	99	
122	Cá thu	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	9,0	11	99	
123	Cá hồi	Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, tanh, ươn, ít nhất còn 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì. Không chất bảo quản	kg	28,0	11	308	
124	Mực mai	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	16,0	11	176	
125	Cá phi	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	40,0	11	440	
126	Cua đồng	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	11,0	11	121	
127	Cáy biển	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	6,0	11	66	
128	Tôm bộp	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	20,0	11	220	
129	Tôm Canh	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	30,0	11	330	
130	Bê bê	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	kg	8,0	11	88	

STT	TÊN HÀNG HÓA	Đặc tính, kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng/1 tháng	Số lượng 11 THÁNG	Tổng cộng	Ghi chú
5. Sữa chua, bánh ngọt						73.656	
131	Sữa chua	Đảm bảo còn hạn sử dụng, không chảy nước, không có mùi lạ	Hộp	2.260	11	24.860	
132	Bánh Asi	Đảm bảo còn hạn sử dụng, không chảy nước, không có mùi lạ	Cái	2.000	11	22.000	
133	Bánh Bảo Ngọc	Đảm bảo còn hạn sử dụng, không chảy nước, không có mùi lạ	Cái	2.256	11	24.816	
134	Bánh mì lát	Đảm bảo còn hạn sử dụng, không chảy nước, không có mùi lạ	Cái	180	11	1.980	
6. Sữa Yakult						23.541	
135	Sữa Yakult	Đảm bảo còn hạn sử dụng, không chảy nước, không có mùi lạ	Lọ	2.223,0	11	23.541	
7. Sữa bột						2.200	
136	Sữa bột	Đảm bảo còn hạn sử dụng, không chảy nước, không có mùi lạ	Kg	200,0	11	2.200	
8. Nhiên liệu						176	
137	Nhiên liệu	Gas đảm bảo định lượng theo quy định (bình 45kg)	Bình	16,0	11	176	