

Số: 126/CV-BGTP
V/v yêu cầu báo giá thực phẩm

An Khánh, ngày 11 tháng 12 năm 2025

THƯ MỜI BÁO GIÁ

Cung cấp các mặt hàng thực phẩm, sản phẩm dinh dưỡng, chất đốt gas thực hiện việc cung cấp bữa ăn cho học sinh bán trú tại Trường mầm non Tân Viên năm học 2025-2026

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

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 quy định các khoản thu hỗ trợ hoạt động giáo dục

Để chuẩn bị thực hiện nhiệm vụ năm học mới, trường mầm non Tân Viên tổ chức hoạt động bán trú cho học sinh của trường năm học 2025 - 2026. Hiện nay, Trường 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 Tân Viên trân trọng kính mời các Công ty, đơn vị kinh doanh thực phẩm, nhiên liệu có nhu cầu cung cấp lương thực, thực phẩm, nguyên liệu, nhiên 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 Tân Viên

Địa chỉ: Thôn Kinh Điền, xã An Khánh, TP Hải Phòng

Đại diện: Nguyễn Thị Thảo - Chức vụ: Hiệu trưởng

Điện thoại: 0357761268 Email: mntanvien@anlao.edu.vn

2. Cách thức tiếp nhận báo giá:

Nhận trực tiếp (hoặc qua bưu điện) tại địa chỉ: Trường mầm non Tân Viên, xã An Khánh, TP Hải Phòng.

Hoặc gửi qua Email: mntanvien@anlao.edu.vn

Thời gian tiếp nhận báo giá: Trong 02 ngày làm việc, từ ngày 12/12/2025 đến hết ngày 13/12/2025.

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:** Tối thiểu 90 ngày kể từ ngày báo giá.

III. 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, vàng 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: 2

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 sản phẩm dinh dưỡng, nhiên liệu (gas):

Nhà cung ứng phải báo giá cụ thể, chi tiết từng loại hàng hóa, có nhãn mác hàng hoá (nếu có), xuất xứ của hàng hoá, nhà sản xuất cụ thể của hàng hoá, 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 hoá 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 hoá không đáp ứng yêu cầu chất lượng do nguyên nhân của nhà sản xuất thì nhà cung ứng phải cung cấp thay thế hàng hoá mới đạt yêu cầu chất lượng và thu hồi sản phẩm lỗi, thời gian cung cấp thay thế hàng hoá 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:

- Website trường
- Lưu VT



Nguyễn Thị Thảo

DANH MỤC THỰC PHẨM VÀ SỐ LƯỢNG DỰ KIẾN

1. Thực phẩm

TT	Tên hàng hóa dịch vụ	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
I	CUNG CẤP NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM					
1	Thịt bò	Tươi loại 1, có màu đỏ tươi, mỡ bò có màu vàng tươi, gân màu trắng và cứng khi ấn vào. Thớ thịt bò nhỏ, mềm, thịt khô ráo, thịt có độ đàn hồi tốt, không bị nhớt và không có mùi hôi. Sờ hơi dính tay.	Kg	205,0		
2	Thịt gà ta	Thịt gà thịt săn bỏ lòng mề, chân cổ, Da vàng hoặc trắng ngà, thịt không có mùi hôi, có mùi đặc trưng, thịt lọc ra sờ dính tay, co giãn đàn hồi. Thịt không bị nhớt, chảy nước, không có mùi hôi thối.	Kg	290,0		
3	Thịt lợn mông	Màu hồng nhạt, hoặc đỏ thẫm sáng và bóng. Thịt săn chắc, đàn hồi. Các thớ thịt đều, khô ráo, không bị chảy nước, bì mềm, mỡ màu trắng trong hơi ngà, không mùi hôi thối. Sờ hơi dính tay.	Kg	910,0		
4	Thịt lợn nạc	Màu hồng nhạt, hoặc đỏ thẫm sáng và bóng. Thịt săn chắc, đàn hồi. Các thớ thịt đều, khô ráo, không bị chảy nước, bì mềm, mỡ màu trắng trong hơi ngà, không mùi hôi thối. Sờ hơi dính tay.	Kg	780,0		
5	Cua đồng	Tươi sống màu nâu bóng bò khỏe không mùi ươn thối	Kg	125,0		

11/11/2023 11:11

6	Mỡ lợn	Tươi có độ đàn hồi tốt	Kg	20,0		
7	Ngao	không dập nát, không há miệng, không mùi ươn thối	Kg	110,0		
8	Tôm đồng	Tôm còn tươi sống có đủ chân lẫn càng	Kg	280,0		
9	Trứng chim cút	Quả đều, vỏ mỏng, màu lốm đốm, sờ ram ráp nặng tay, không lúc lắc, không dập nát, không mùi hôi thối	Kg	100,0		
10	Trứng vịt	Quả đều, vỏ mỏng, màu trắng, sờ ram ráp nặng tay, không lúc lắc, không dập nát, không mùi hôi thối	kg	110,0		
11	Trứng gà	Quả đều, vỏ mỏng, màu trắng, sờ ram ráp nặng tay, không lúc lắc, không dập nát, không mùi hôi thối	kg	180,0		
12	Đậu phụ	Màu trắng, mùi thơm của đỗ tương không chứa chất bảo quản	kg	100,0		
13	Mực ống	Mực tươi, không có dịch nhớt, không có mùi lạ	kg	44,0		
14	Sườn lợn thăn	Xương sườn ốp, màu hồng tươi, khô ráo, không bị ướt, không chảy nước, không mùi hôi thối.	kg	400,0		
15	Tim lợn	Quả có màu đỏ tươi/đỏ sẫm tự nhiên, bề mặt nhẵn bóng, mềm mại, đàn hồi, không có mùi lạ (ôi, hóa chất), không sần sùi, tụ máu hay có hạt trắng, và quan trọng nhất là mua tại nguồn uy tín (có giấy tờ, kiểm định) để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và tránh tim bệnh, tim ngấm hóa chất.	kg	28,0		

16	Chim bồ câu	Thịt tươi sống ngon phải được lấy từ chim sống, khỏe mạnh và an toàn thực phẩm	kg	35,0		
17	Cá quả	Cá sai 1.5kg/con tươi sống. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ	kg	150,0		
18	Cá trắm khúc	Cá tươi sống. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ	kg	300,0		
19	Ếch sống	Ếch 4con /kg tươi sống	kg	61,0		
20	Thịt ngan bỏ đầu chân	Tươi sống bỏ lòng mề chân cổ, phải được lấy từ ngan sống, khỏe mạnh và an toàn thực phẩm	kg	235,0		
21	Thịt vịt bỏ đầu chân	Tươi sống bỏ lòng mề chân cổ, phải được lấy từ vịt sống, khỏe mạnh và an toàn thực phẩm	kg	155,0		
22	Lươn	Còn sống, khỏe mạnh, cử động linh hoạt, thân hình nguyên vẹn. Lưng đen, bụng vàng óng hoặc vàng nhạt, phân biệt rõ ràng. Da bóng, có nhiều chất nhầy tự nhiên	kg	42,0		
23	Ốc bươu	Ốc bươu ngon, bạn hãy chọn ốc nặng tay, vỏ bóng, chắc chắn, có mùi tanh tự nhiên, không hôi, khi chạm vào mào ốc thụt nhanh vào trong hoặc có đầu ốc thò ra, cử động; ưu tiên ốc có mào sát miệng ốc để thịt dày và tránh ốc nổi trên mặt nước hoặc có mùi lạ, vỏ bị đập/quá sạch	kg	56,0		

1/5
K
C
E
1/5

24	Tép gạo	tép còn sống, tươi rói, thân trong, vỏ bóng, đuôi cụp tự nhiên, đầu dính chặt vào thân, không mua loại mềm nhũn, trắng bệch, đầu rời, bụng phình hay đuôi xòe như cánh quạt (dấu hiệu bơm hóa chất/ươn).	kg	39,0		
25	Rau cần	rau có thân nhỏ, màu xanh tự nhiên (không trắng nõn quá mức), cầm nặng tay, lá hơi sẫm màu và có vết sâu nhỏ, bề cuống thấy giòn, có mùi thơm đặc trưng	kg	30,0		
26	Cải ngồng	Rau có lá xanh mướt, cuống ngắn, dày, thân tròn và hơi to; ưu tiên loại đã ra hoa nhưng chưa quá già để có vị ngọt giòn, tránh lá úa vàng hoặc có đốm đen, dập nát. Chọn bó còn nguyên cành, nặng tay, cầm giác giòn chắc sẽ tươi ngon hơn, đồng thời có nguồn gốc rõ ràng hoặc trồng hữu cơ để đảm bảo an toàn.	kg	105,0		
27	Rau đay	Rau non, lá xanh mướt, không bị vàng úa hay sâu bệnh, cuống rau chắc và có màu xanh sáng; tránh rau già, cuống mềm nhũn; ưu tiên mua vào mùa hè và từ nguồn uy tín để đảm bảo rau tươi, ngon, ít hóa chất.	kg	50,0		
28	Bí ngô (bí đỏ)	Không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	kg	390,0		

29	Su su	Không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	kg	400,0		
30	Bí xanh	Không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	kg	400,0		
31	Mướp	Không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	kg	80,2		
32	Đỗ CoVe	Không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	kg	80,0		
33	Bắp cải	Không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	Kg	200,0		
34	Cà chua	Quả tươi, Không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	Kg	560,0		

PHỔ
HẢI
PHỐ

35	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	Củ tươi, vàng không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	Kg	560,0		
36	Rau cải thảo	Rau tươi xanh, không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	Kg	140,0		
37	Rau cải xanh	Rau tươi xanh, không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	kg	230,0		
38	Hành lá	Rau tươi xanh, không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	Kg	77,0		
39	Hành củ	củ chắc tay, vỏ khô, màu sắc đều, không dập nát, không mọc mầm, tránh củ mềm nhũn, có vết thâm hoặc chảy nước; loại có vỏ mỏng, bóng và ruột căng mọng để đảm bảo độ tươi ngon, giòn và thơm.	Kg	20,0		

40	Chuối xanh	quả màu xanh đậm, căng bóng, cong đều; tránh quả xanh quá non hoặc thẳng đờ, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập	Kg	28,0		
41	Gấc	chọn quả to tròn, nặng tay, vỏ đỏ cam tươi, gai nở đều và cuống còn xanh, tươi; ấn vào thấy vỏ hơi cứng nhưng có độ đàn hồi nhẹ; tránh quả dập nát, vỏ mềm nhũn hoặc cuống héo, vì đó là gấc cũ, ít thịt và chất lượng kém.	Kg	50,0		
42	Khoai sọ	chọn những củ có vỏ ngoài sần sùi, nhiều râu, dáng tròn đều hoặc như quả trứng gà, và cảm thấy chắc tay khi cầm. không bị mềm nhũn hoặc có mầm. không bị mềm nhũn hoặc có mầm.	Kg	96,0		
43	Cải chíp	cây có lá xanh tươi, mượt, cuống trắng xanh, cầm nặng tay, tránh lá úa vàng, dập nát, hoặc có dấu hiệu phun thuốc; cải mới thu hoạch để đảm bảo độ giòn, ngọt tự nhiên.	Kg	70,0		
44	Khoai tây	củ chắc tay, nặng, vỏ căng mịn, không mầm, xanh hay dập thối, cầm nặng hơn kích thước, vỏ khô ráo. Tránh củ mọc mầm, có đốm xanh, mềm, dập, có mùi lạ hoặc vỏ nhăn nheo không chứa độc tố solanine gây hại.	Kg	227,0		

11/11/2021

45	Rau mồng tơi	Rau tươi xanh, không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	Kg	220,0		
46	Gừng tươi	Củ khô, không ẩm mốc, chứa chất bảo quản	Kg	1,0		
47	Bầu	Quả tươi, xanh không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	Kg	150,0		
48	Cần tỏi tây	tươi, lá xanh sáng, cọng chắc, tròn đều, có mùi thơm đặc trưng; tránh cọng dập nát, héo úa hoặc thân trắng phình to bất thường do quá nhiều phân bón	Kg	4,0		
49	Củ cải	Củ tươi, không ẩm mốc, không chứa chất bảo quản	Kg	180,0		
50	Củ từ	Củ tươi, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	kg	87,0		
51	Hành tây	củ có vỏ khô, sáng bóng, đều màu và sờ vào thấy chắc tay, không bị mềm hay ủng. Củ không mọc mầm, không có vết thâm, chỗ cứng chỗ mềm, hoặc có mùi lạ	kg	28,0		

52	Khoai lang	củ thon dài, vỏ sáng, không sứt mẻ; cầm thấy nặng tay, chắc chắn; có lớp đất khô bám nhẹ và mùi thơm tự nhiên; tránh củ quá to, nhiều xơ, bị thâm đen, rỗ hoặc có mùi lạ; củ có hình dáng cân đối, "thon dài"	kg	30,0		
53	Củ canh	củ có kích thước vừa phải, cầm chắc tay, nặng, vỏ căng mịn hoặc sần tự nhiên, có màu sắc tươi sáng, không có vết thâm, sâu bệnh, và mọc mầm	kg	168,0		
54	Lá lốt, tía tô	Lá tươi, xanh non, không dập nát, không úa vàng; lá lốt chọn lá to vừa, không già sẫm, tía tô chọn màu tím đậm ở cuống và gân để đảm bảo hương vị thơm ngon, đậm đà và không bị đắng, giữ được trọn vẹn giá trị dinh dưỡng.	kg	2,0		
55	Rau ngò	có lá xanh non, tươi sáng, mượt; thân rau mềm, mập mập; không bị úa vàng, héo hay dập nát; rau có nguồn gốc rõ ràng, tươi mới, không có dấu hiệu sâu bệnh để đảm bảo an toàn và hương vị thơm ngon nhất.	kg	1,0		
56	Bắp ngô vàng	bắp có vỏ xanh tươi ôm sát, râu mềm mượt màu nâu, cuống tươi, khi bóp thấy hạt căng mọng, chắc tay và nặng trĩu, hạt ngô mây đều, bóng, thẳng hàng, không có dấu hiệu sâu bệnh hay dập nát.	kg	98,0		

1141 5 2 2 1 11

57	Rau ngọt	Không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	kg	105,0		
58	Rau muống	Rau tươi xanh, không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	kg	120,0		
59	Súp lơ xanh	Rau tươi xanh, không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	kg	70,0		
60	Đu đủ	quả vàng đều, cầm nặng tay, ấn nhẹ thấy mềm vừa phải (không quá cứng, không nhũn), có mùi thơm ngọt dịu tự nhiên, cuống có nhựa dính và vỏ không có vết dập, thối	kg	100,0		
61	Quả quýt	chọn quả vỏ màu vàng tươi đều, hơi sần, căng bóng vừa phải và có mùi thơm đặc trưng. Quả hơi đẹp, cuống còn tươi, lá xanh, cầm nặng tay, có độ đàn hồi nhẹ (bóp lún nhẹ rồi về trạng thái cũ), tránh quả quá tròn, quá to hoặc vỏ quá bóng loáng.	kg	360,0		

62	Dưa lưới	Quả tròn đều, vân lưới nổi rõ, gồ ghề và dày đặc, cuống lõm vào có dấu răng cưa và ngửi thấy mùi thơm dịu nhẹ, cầm chắc tay. Tránh dưa vỏ trơn bóng, cuống xanh, màu sắc sẫm hoặc có mùi lạ.	kg	300,0		
63	Cam đường	quả tròn đều, nặng tay, vỏ mỏng có độ sần nhẹ và màu xanh bóng hơi vàng, cuống còn tươi và có lá, rốn cam (phần đáy) lõm và hơi vàng, tránh cam quá bóng loáng hay vỏ sần sùi, dập nát, sạm màu. Cam chín tự nhiên, mọng nước, ngọt thanh thường có những đặc điểm này.	kg	350,0		
64	Dưa hấu	Quả đỏ tươi size 3 quả /kg, không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	kg	410,0		
65	Thanh long	Quả tươi, không bị thối nát, không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, không sử dụng hoá chất bảo quản, không dập, thâm nhũn, không mùi ôi thối mùi chua lên men.	kg	400,0		
66	Chuối tây	Quả chín vàng, thơm ngon, không chất bảo quản, không dập, không thâm nhũn.	Quả	11.032		

H
/
G
/
I
E
/

67	Gạo nếp xôi	cái bao 25kg, Gạo nếp đúng chuẩn loại gạo, hạt to tròn, trắng đặc trưng, không mốc mọt không lẫn sạn, không tồn dư chất bảo quản, chất cấm trong trồng trọt	Kg	476,0		
68	Đỗ xanh truội	Đỗ xanh sạch vỏ, khô, vàng, hạt phải to tròn, đều hạt ,không sâu, không nấm mốc, không ẩm mốc, không hôi, không mối mọt.	Kg	300,0		
69	Gạo tẻ BC	Gạo tẻ bao 50kg, Gạo tẻ đúng chuẩn loại gạo, hạt to tròn, trắng đặc trưng, không mốc mọt không lẫn sạn, không tồn dư chất bảo quản, chất cấm trong trồng trọt	Kg	6.000,0		
70	Gạo Nếp cẩm	hạt tròn, mẩy, bóng, đều hạt, có màu tím sẫm toàn thân nhưng bụng hơi vàng nhạt (chứ không phải đen tuyền), có mùi thơm nhẹ tự nhiên và nhai sảng có vị ngọt dịu; tránh gạo gãy vụn, bạc bụng, có mùi lạ hoặc quá thơm nồng	Kg	44,0		
71	Nấm hương	nấm có mũ cúp chặt, màu vàng nâu tự nhiên, thân ngắn dày, bóp thấy chắc (nấm tươi) hoặc khô giòn không vụn, màu vàng nhạt (nấm khô), có mùi thơm đặc trưng và không có dấu hiệu mốc hay mùi lạ	Kg	6,0		

72	Dừa nạo	dừa non hoặc bánh tẻ (cùi trắng, không già cứng) có màu vỏ tươi sáng, chưa có vết thâm, loại còn nguyên vỏ, nguyên chùm để tránh dừa bị tiêm hóa chất, chọn quả có kích thước vừa phải, búng tay thấy âm thanh đanh	Kg	5,0		
73	Bơ thực vật	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Kg	3,5		
74	Nấm đùi gà	nấm có thân chắc, màu trắng sữa, mũ tròn, bóng mịn, không dập nát, có mùi thơm đặc trưng như hạnh nhân và chiều dài khoảng 12-15cm; tránh nấm có màu trắng bệch, chảy nước, mềm nhũn, có đốm nâu hoặc mùi hôi khó chịu.	Kg	7,0		
75	Tỏi	chọn củ tròn đều, nặng tay, vỏ khô chắc, có màu trắng pha tím hoặc tím đều, không dập nát, không mọc mầm hay có vết thâm đen/mềm nhũn	Kg	1,5		
78	Lạc hạt đỏ	Lạc nhân đỏ loại 1, hạt phải to tròn, đều hạt ,không sâu, không nấm mốc, không ẩm mốc, không hôi, không mối mọt	Kg	40,0		
79	Vừng (Trắng, đen)	Vừng khô, không nấm mốc, không ẩm mốc, không hôi, không mối mọt	Kg	20,0		
80	Nước mắm SH 1L	Mắm Sơn Hải, thành phần từ cá biển và muối ăn, có mùi thơm đặc trưng.	Kg	78,0		



81	Dầu Vua	Dầu Vua chai 1lit. Màu vàng, trong, không vẩn đục, được đóng bao niêm phong, còn hạn sử dụng, tem mác rõ ràng	Kg	265,0		
82	Đường kính	Đường túi 1kg, Còn nguyên túi. Không ẩm mốc, không chảy nước, màu trắng hoặc vàng đặc trưng. Được đóng bao niêm phong, còn hạn sử dụng, tem mác rõ ràng	Kg	140,0		
83	Bột canh	Bột canh Vifon Được đóng gói trong bao bì đảm bảo VSATTP bao bì thoáng khô không bị nấm mốc. Còn nguyên túi, khô, không bị rách, không bị chảy nước, còn hạn sử dụng, tem mác rõ ràng	kg	110,0		
84	Hạt Nêm	Gói 1kg,thơm, ngon không chất bảo quản, không ẩm mốc, cỡ hạn sử dụng bên ngoài bao bì.	Kg	130,0		
85	Bột sắn dây	Màu trắng, thơm, không ẩm mốc , không chất bảo quản	Kg	70,0		
86	Đỗ đỏ	Hạt tròn, màu đỏ sẫm, không ẩm mốc không chất bảo quản	Kg	90,0		
87	Hạt sen	Khô không ẩm mốc	Kg	41,0		
88	Nước cốt dừa	Sánh mịn thơm, nguyên lọ còn hạn sử dụng	Kg	48,0		
89	Sữa chua	Vinamilk có đường 60g, Còn nguyên thùng, nguyên tem chống hàng giả, còn hạn sử dụng. Sữa có màu trắng đục, vị ngọt thanh, mùi thơm vị sữa chua.	Hộp	10.000		
90	Bánh phở	Tươi ngon, không ẩm mốc	Kg	440,0		

91	Bánh mì	vỏ giòn nhẹ, ruột mềm đàn hồi. bánh mì không có màu quá trắng, ruột quá rỗng, còn hạn sử dụng, không chất bảo quản	Cái	961,0		
92	Bánh mì tươi	Bánh hàng Bảo Ngọc vỏ bánh có vàng đều, mềm xốp, không bị ướt hay mốc, ngửi mùi thơm nhẹ nhàng đặc trưng của bánh mì tươi, cảm nhận độ đàn hồi khi ấn nhẹ, không phẩm màu. Còn 1/2 hạn sử dụng	Cái	1.600,0		
93	Bánh Sandwich	bánh mới sản xuất, mềm xốp, bao bì nguyên vẹn, chọn thương hiệu Bảo Ngọc. Thơm ngon, còn hạn sử dụng, không chất bảo quản	Kg	47,0		
94	Bánh bông lan	Thơm ngon, còn hạn sử dụng	Cái	2758		
95	Bánh đa	Tươi ngon, không ẩm mốc	Kg	336,0		
96	Sữa đặc	Ngon, sánh mịn còn hạn sử dụng không chất bảo quản	Kg	7,0		

VĂN
 ƠN
 M N
 N VI
 *

2. Thực phẩm: Sữa

ST T	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	Sữa bột Shuzi Gold	Hộp nguyên vẹn không méo mó, không bị mất nhãn hiệu. Còn nguyên tem dán chống hàng giả, còn hạn sử dụng. Sữa có màu trắng đục, có mùi thơm. Còn hạn sử dụng	Kg	1.115,6		

3. DANH MỤC HÀNG HÓA, THIẾT BỊ KHÁC PHỤC VỤ HOẠT ĐỘNG BÁN TRÚ

NĂM HỌC 2025 - 2026

TT	Tên hàng hóa dịch vụ	Đặc tính kỹ thuật	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	Ga Hồng Hà	Bao gồm ga, khí hoá lỏng LPG sử dụng trong nấu ăn. Bình 45kg, 12 kg	kg	3.893,4		

