

Hà Nội, ngày 20 tháng 01 năm 2026

### THƯ MỜI BÁO GIÁ

Dịch vụ tư vấn thẩm định E-HSMT, thẩm định kết quả lựa chọn nhà thầu cho việc mua sắm thực phẩm thuộc dự toán mua sắm thực phẩm từ tháng 3 đến tháng 12 năm 2026 tại Bệnh viện Phục hồi chức năng

Kính gửi: Các đơn vị tư vấn đấu thầu

Bệnh viện Phục hồi chức năng đang triển khai kế hoạch mua sắm Thực phẩm thuộc dự toán mua sắm thực phẩm từ tháng 3 đến tháng 12 năm 2026 tại Bệnh viện Phục hồi chức năng. Để có cơ sở lập dự toán, Bệnh viện Phục hồi chức năng kính mời các đơn vị tư vấn thẩm định E-HSMT, thẩm định kết quả lựa chọn nhà thầu quan tâm, cung cấp báo giá dịch vụ đấu thầu, cụ thể như sau:

1. Thư chào giá dịch vụ tư vấn thẩm định E-HSMT, thẩm định kết quả lựa chọn nhà thầu (hoặc bảng phí dịch vụ) có ký, ghi rõ họ tên người đại diện có thẩm quyền và đóng dấu của đơn vị.

2. Danh mục mua sắm: Phụ lục số 01 đính kèm.

3. Dự kiến dự toán mua sắm thực phẩm: 1.965.371.500 đồng

4. Mục đích: Làm cơ sở xây dựng dự toán.

5. Cách thức tiếp nhận báo giá:

- Nhận trực tiếp hoặc qua đường bưu điện tại địa chỉ: Phòng Văn thư Bệnh viện Phục hồi chức năng Hà Nội. Địa chỉ: số 35 Lê Văn Thiêm, phường Thanh Xuân, thành phố Hà Nội. ĐT: 02435585094.

- Nhận qua email: [bvddphcn1\\_soyt@hanoi.gov.vn](mailto:bvddphcn1_soyt@hanoi.gov.vn)

6. Thời hạn tiếp nhận báo giá: Từ 14 giờ 00 phút ngày 20/01/2026 đến trước 14 giờ 00 phút 25/01/2026.

Các báo giá nhận được sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.

7. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày, kể từ ngày 25/01/2026.

8. Các thông tin khác:

- Đơn vị cung cấp báo giá chịu trách nhiệm cung cấp thông tin về giá của hàng hóa, dịch vụ phù hợp với khả năng cung cấp của mình và phải bảo đảm việc cung cấp báo giá không vi phạm quy định của pháp luật về cạnh tranh, bán phá giá hoặc nâng khống giá;

Rất mong được sự quan tâm của các Quý công ty. Bệnh viện Phục hồi chức năng xin trân trọng cảm ơn!

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Đăng tải Website của Bệnh viện;
- Lưu VT,TCKT./.

**GIAM ĐOC** *Ver*

**Nguyễn Thị Minh Hải**

## DANH MỤC HÀNG HÓA

(Kèm theo Thư mời báo giá số 99/TM-BVPHCN ngày 20/01/2026 của Bệnh viện PHCN)

TT	DANH MỤC	ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT	ĐVT	SỐ LƯỢNG
1	Bánh mì kẹp giò, chả	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có chứng nhận ATTP</li> <li>- Không bị biến dạng, nứt nẻ, mốc, hoặc bị côn trùng, động vật gặm nhấm, Vỏ màu vàng nâu đều, không bị cháy, sẫm màu, Ruột màu trắng hoặc vàng nhạt, đều màu, không bị vón cục; Độ ẩm phù hợp, không bị khô hoặc quá ướt.</li> <li>- Mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ, mùi chua, mùi thiu.</li> </ul> Trọng lượng $\geq 200g$ (trong đó có 70g giò hoặc chả)	Cái	1.822
2	Xôi hành ruốc	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đảm bảo an toàn thực phẩm. Không ôi thiu, Không nhão, chảy nước, nấm mốc.</li> <li>- Trọng lượng <math>\geq 200g</math> (trong đó có 30g ruốc)</li> </ul>	Suất	1.822
3	Bánh bao	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đảm bảo an toàn thực phẩm. Không ôi thiu, Không nhão, chảy nước, nấm mốc.</li> <li>- Trọng lượng <math>\geq 200g</math> (Nhân thịt mộc nhĩ 2 trứng cút)</li> </ul>	Suất	1.822
4	Sữa tươi có đường/ không đường/ít đường	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đáp ứng theo TCVN 7030:2016 Sữa và sản phẩm sữa</li> <li>- Màu sắc, mùi vị: Từ màu trắng ngà đến màu kem nhạt, Mùi, vị đặc trưng của sữa tươi tự nhiên, không có mùi vị lạ. Dịch thể đồng nhất, không có tạp chất lạ có thể nhìn thấy được.</li> <li>- Trọng lượng (dung tích): <math>\geq 180ml/hộp</math></li> <li>- Hàm lượng dinh dưỡng trong 100ml: <math>\geq 46,67</math> Kcal; Protein: <math>\geq 1,93g</math>, Chất béo <math>\geq 4,93g</math>, Glucid <math>\geq 2,13g</math></li> </ul>	Hộp	6.650
5	Sữa chua có đường/ không đường	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đáp ứng theo TCVN 7030:2016 Sữa lên men</li> <li>- Màu sắc, mùi vị: Từ màu trắng ngà đến màu kem nhạt, Mùi, vị đặc trưng của sữa tươi tự nhiên, không có mùi vị lạ. Dịch thể đồng nhất, không có tạp chất lạ có thể nhìn thấy được</li> <li>- Trọng lượng (dung tích): <math>\geq 100g/hộp</math></li> <li>- Hàm lượng dinh dưỡng trong 100g: <math>\geq 61</math> Kcal; Protein: <math>\geq 3,3g</math>, Chất béo <math>\geq 3,7g</math>, Glucid <math>\geq 3,6g</math>; Men sống L.Casei 431</li> </ul>	Hộp	6.650
6	Rau cải cúc	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 có chất kích thích..chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	400
7	Rau ngót	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 có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	900

8	Rau mồng tơi	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 có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	300
9	Rau cải canh	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 có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	500
10	Củ dền	Củ to đều, non, không thối, không có chất kích thích .., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	200
11	Hành hoa (Hành lá)	Hoa phải tươi, ngon, không bị dập nát, không úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ	Kg	50
12	Quả bầu	Quả to đều trên dưới, non, không thối, ong châm, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	250
13	Quả bí đỏ	Quả to đều trên dưới, không thối, không châm, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ-	Kg	1.000
14	Quả bí xanh	Quả to đều trên dưới, non, không thối, không ong châm, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	450
15	Quả cà chua	Quả to đều chín đỏ không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	250
16	Quả chanh	- Tươi xanh, nắn mềm đều. - Trọng lượng: 20-25 quả/kg	Kg	40
17	Quả đu	Quả đều trên dưới, tươi, non, không sâu, thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	350
18	Quả Su su	- Quả đều tươi, non ngon, không sâu, thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. - Trọng lượng: 120-150g/ quả.	Kg	600
19	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 có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	700
20	Rau muống	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 có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	600
21	Rau cải ngọt	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 có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	800
22	Giá đỗ	Tươi, không chất kích thích, thân ngắn mập trắng	Kg	500
23	Su hào	- Củ to đều, non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ - Trọng lượng: 300g -500g/ củ	Kg	300

24	Súp lơ	- Không sâu, non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ - Trọng lượng: 500g - 800g/ cái	Kg	200
25	Cà rốt	- Củ tươi non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. - Trọng lượng: 200g - 300g/ củ	Kg	300
26	Mướp	Quả phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	100
27	Lá chanh	Đối với rau gia vị phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích..chất bảo vệ thực vật.	Kg	4
28	Củ cải trắng	- Củ to đều, non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. - Trọng lượng: 200g - 400g/ củ	Kg	600
29	Hành tây	- Củ to đều, non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. - Trọng lượng: 200g - 300g/ củ	Kg	200
30	Sả củ	Củ không thối, củ tươi không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật.	Kg	30
31	Củ riềng	Củ tươi non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	40
32	Củ gừng	Củ không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật.	Kg	40
33	Cần tây	Đối với rau gia vị phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	50
34	Mùi ta	Đối với rau gia vị phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	60
35	Dứa quả	- Quả to đều, non, không thối, dập không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. - Trọng lượng: 700g - 800g/ quả	Kg	50
36	Ớt cay	Quả tươi, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật.	Kg	6
37	Dưa chuột	- Quả đều, non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. - Trọng lượng: 100g - 200g/ quả	Kg	550
38	Rau cần	Rau cần theo mùa , không sâu, không chất bảo quản	Kg	200
39	Lá lốt	Lá to bản , không sâu, rách dùng để gói chả	Kg	30

40	Khoai tây	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Củ to đều, non, không thối, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.</li> <li>- Trọng lượng: 200g - 250g/ củ</li> </ul>	Kg	600
41	Thịt bò loại 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt 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;</li> <li>- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm, màu đỏ đậm.</li> <li>- Không có mùi ôi thiu, nhớt, không bị biến màu</li> <li>- Lọc bỏ sạch sẽ gân xơ dùng để chế biến món xào, nấu súp</li> <li>- Đáp ứng theo TCVN 7046:2019 thịt tươi</li> <li>- Đã qua kiểm dịch của cơ quan Thú y, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, không chất tạo nạc, chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</li> <li>- Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 3 giờ.</li> </ul>	Kg	600
42	Dẻ Sườn bò	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt 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;</li> <li>- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm, màu đỏ đậm.</li> <li>- Không có mùi ôi thiu, nhớt, không bị biến màu</li> <li>- Lọc bỏ sạch sẽ gân xơ; Thịt tươi, đàn hồi đều, màu đỏ đậm dùng kho, sốt vang</li> <li>- Đáp ứng theo TCVN 7046:2019 thịt tươi</li> <li>- Đã qua kiểm dịch của cơ quan Thú y, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, không chất tạo nạc, chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</li> <li>- Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 3 giờ.</li> </ul>	Kg	200
43	Thịt lợn nạc vai	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt 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;</li> <li>- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm.</li> <li>- Không có mùi ôi thiu, nhớt, không bị biến màu</li> <li>- Đáp ứng theo TCVN 7046:2019 thịt tươi</li> <li>- Đã qua kiểm dịch của cơ quan Thú y, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, không chất tạo nạc, chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</li> <li>- Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 3 giờ.</li> </ul>	Kg	850

44	Thịt lợn nạc vai xay	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt 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;</li> <li>- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm.</li> <li>- Không có mùi ôi thiu, nhớt, không bị biến màu</li> <li>- Đáp ứng theo TCVN 7046:2019 thịt tươi</li> <li>- Đã qua kiểm dịch của cơ quan Thú y, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, không chất tạo nạc, chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</li> <li>- Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 3 giờ.</li> </ul>	Kg	700
45	Thịt lợn ba chỉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt 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;</li> <li>- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm.</li> <li>- Không có mùi ôi thiu, nhớt, không bị biến màu</li> <li>- Đáp ứng theo TCVN 7046:2019 thịt tươi</li> <li>- Đã qua kiểm dịch của cơ quan Thú y, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, không chất tạo nạc, chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</li> <li>- Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 3 giờ.</li> </ul>	Kg	220
46	Thịt lợn nạc mỡ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt 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;</li> <li>- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm.</li> <li>- Không có mùi ôi thiu, nhớt, không bị biến màu</li> <li>- Đáp ứng theo TCVN 7046:2019 thịt tươi</li> <li>- Đã qua kiểm dịch của cơ quan Thú y, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, không chất tạo nạc, chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</li> <li>- Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 3 giờ.</li> </ul>	Kg	450
47	Thịt lợn nạc thăn	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt 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;</li> <li>- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm.</li> <li>- Không có mùi ôi thiu, nhớt, không bị biến màu</li> <li>- Đáp ứng theo TCVN 7046:2019 thịt tươi</li> <li>- Đã qua kiểm dịch của cơ quan Thú y, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, không chất tạo nạc, chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</li> <li>- Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 3 giờ.</li> </ul>	Kg	800

48	Xương Sườn thăn lợn	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Xương tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ; Xương sườn thăn lợn không có cục máu xương.</li> <li>- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm.</li> <li>- Không có mùi ôi thiu, nhớt, không bị biến màu</li> <li>- Đáp ứng theo TCVN 7046:2019 thịt tươi</li> <li>- Đã qua kiểm dịch của cơ quan Thú y, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Xương được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, không chất tạo nạc, chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</li> <li>- Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 3 giờ.</li> </ul>	Kg	120
49	Xương lợn Cục	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Xương tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ;</li> <li>- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm.</li> <li>- Không có mùi ôi thiu, nhớt, không bị biến màu</li> <li>- Đáp ứng theo TCVN 7046:2019 thịt tươi</li> <li>- Đã qua kiểm dịch của cơ quan Thú y, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Xương được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, không chất tạo nạc, chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</li> <li>- Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 3 giờ.</li> </ul>	Kg	200
50	Gà góc tư	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt 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;</li> <li>- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm.</li> <li>- Không có mùi ôi thiu, nhớt, không bị biến màu</li> <li>- Đáp ứng theo TCVN 7046:2019 thịt tươi</li> <li>- Đã qua kiểm dịch của cơ quan Thú y, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</li> <li>- Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 3 giờ.</li> </ul>	Kg	300
51	Gà lườn phi lê	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt 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; Lọc sạch xương, da</li> <li>- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm.</li> <li>- Không có mùi ôi thiu, nhớt, không bị biến màu</li> <li>- Đáp ứng theo TCVN 7046:2019 thịt tươi</li> <li>- Đã qua kiểm dịch của cơ quan Thú y, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</li> <li>- Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 3 giờ.</li> </ul>	Kg	350

52	Chả cá	<p>Sản phẩm có mùi thơm đặc trưng của sản phẩm còn nguyên cái không dập nát, vỡ, bờ... không nhớt. Không có mùi lạ. Không có tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường.</p> <p>- Được đóng gói kĩ càng, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.</p> <p>- Quy cách: đóng gói 1kg/túi.</p> <p>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đáp ứng theo TCVN 9772:2013 thực phẩm bao gói sẵn có bảo quản lạnh có hạn sử dụng kéo dài</p> <p>- Sản phẩm có bao bì, tem mác theo quy định</p>	Kg	50
53	Cá rô phi, phi lê lọc xương	<p>- Thịt cá đã lọc xương, bỏ đầu</p> <p>- Màu sắc: Thịt cá trắng hồng tự nhiên, không thâm, không bầm</p> <p>- Mùi vị: Mùi đặc trưng của cá tươi, không có mùi lạ</p> <p>Bề mặt: Săn chắc, không nhớt, không chảy nước bất thường</p> <p>- Trọng lượng : 350g-400g/con</p> <p>- Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 2 giờ</p>	Kg	450
54	Cá trắm sơ chế bỏ đầu, ruột	<p>- Cá sơ chế bỏ đầu, Làm sạch đánh vẩy bỏ ruột.</p> <p>Trọng lượng: 3,5- 5kg/con.</p> <p>- Thời gian giết mổ tới khi giao hàng không quá 2 giờ</p>	Kg	300
55	Tôm tươi	<p>Đảm bảo còn tươi.</p> <p>Độ rộng giữa các khớp trên lớp vỏ và thịt không quá rộng.</p> <p>Tôm có dáng thẳng hoặc hơi cong, không bị uốn cong thành hình tròn, chiều dài thường trong khoảng từ 90 mm đến 120 mm.</p>	Kg	100
56	Lạc nhân	<p>Còn nguyên hạt, không mọc mầm, ẩm mốc. Không chứa tạp chất chất lạ và côn trùng sống nhìn bằng mắt thường</p> <p>Lạc đóng túi, không dùng chất bảo quản. Hạt đều to, màu sáng, vị đặc trưng</p>	Kg	120
57	Đậu phụ	<p>- Đảm bảo an toàn thực phẩm.</p> <p>- Mùi đặc trưng, đàn hồi tốt, không chảy nước, không vỡ, không có chất bảo quản, hoá chất.</p> <p>- Màu sắc trắng sữa hoặc hơi ngà, bề mặt đậu phụ có độ bóng, mịn.</p> <p>- Kích thước và trọng lượng: <math>\geq 250</math> gam/ bìa</p>	Kg	500

58	Chả lụa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sản phẩm chín đều, có độ giòn dai tốt, có mùi thơm đặc trưng của sản phẩm. còn nguyên cái không dập nát, vỡ, bở... không nhớt, không có mùi lạ. - Không có tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường.</li> <li>- Được làm trước giờ bàn giao không quá 5 giờ.</li> <li>- Đóng gói kỹ càng, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.</li> <li>- Đáp ứng theo TCVN 7049:2020 thịt chế biến đã qua xử lý nhiệt</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Sản phẩm có bao bì, tem mác theo quy định.</li> <li>- Quy cách: đóng gói 1kg/túi</li> </ul>	Kg	150
59	Giò lụa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sản phẩm chín đều, có độ giòn dai tốt, có mùi thơm đặc trưng của sản phẩm. còn nguyên cái không dập nát, vỡ, bở... không nhớt, không có mùi lạ. - Không có tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường.</li> <li>- Được làm trước giờ bàn giao không quá 5 giờ.</li> <li>- Đóng gói kỹ càng, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.</li> <li>- Đáp ứng theo TCVN 7049:2020 thịt chế biến đã qua xử lý nhiệt</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Sản phẩm có bao bì, tem mác theo quy định.</li> <li>- Quy cách: đóng gói 1kg/túi</li> </ul>	Kg	150
60	Trứng vịt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đáp ứng yêu cầu theo TCVN 1442:2018 trứng vịt</li> <li>- Đảm bảo chất lượng về xuất xứ, Đảm bảo không có dịch bệnh và được chứng nhận về kiểm dịch theo quy định.</li> <li>- Quả trứng có hình oval đặc trưng với một đầu thon hơn.</li> <li>- Vỏ trứng có màu đặc trưng của từng giống, Vỏ ngoài có lớp phấn mỏng màu trắng, Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, trứng không bị rạn, nứt hoặc dập.</li> <li>- Không có nấm mốc nhìn thấy được bằng mắt thường. hoặc không có cảm giác là có vết rạn nứt.</li> <li>- Khối lượng trứng vịt: Từ trên 75 đến 80g/quả</li> </ul>	Quả	12.600

61	Gạo tám	<p>- TCVN 11889:2017 Gạo thơm trắng và đạt QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm; QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm; QCVN 8-3:2012/BYT</p> <p>- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm</p> <p>Gạo được đóng gói thành bao/túi, quy cách đóng gói như sau:</p> <p>Bao trọng lượng từ 25-50kg</p> <p>Gạo đã qua quá trình xay sát, loại bỏ vỏ trấu và hạt cám.</p> <p>- Trạng thái: Dạng hạt, khô, không có tạp chất lạ và côn trùng.</p> <p>- Không có lẫn các loại hạt, ngũ cốc khác hoặc đất đá.</p> <p>- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm, không biến màu.</p> <p>- Mùi vị: Không có mùi vị lạ.</p> <p>- Loại gạo khi nấu thành phẩm (com) có tính chất: xốp, mềm, dẻo, thơm, không dính cục...</p> <p>- Gạo mới được xay sát không quá 03 tháng tính đến thời điểm giao hàng, không có khiếm khuyết, chất lượng đảm bảo tốt, có nguồn gốc xuất xứ, nhãn mác rõ ràng, hợp pháp.</p>	Kg	9.000
62	Dầu ăn	<p>- Đáp ứng theo TCVN 7597:2018 dầu thực vật</p> <p>- Quy cách đóng gói: 5 - 10 lít</p>	Lít	800
63	Bột canh	Đóng gói thùng loại thường (50 gói/thùng) trọng lượng > 190gr/túi	thùng	120
64	Bột chiên giòn	Dạng hạt rời, không vón cục, Hạn sử dụng còn lại của hàng hóa $\geq$ 5 tháng kể từ ngày giao hàng; Trọng lượng 1 kg/túi	Kg	100
65	Bột chiên xù	Dạng hạt rời, không vón cục, Hạn sử dụng còn lại của hàng hóa $\geq$ 5 tháng kể từ ngày giao hàng; Trọng lượng 1 kg/túi	Kg	100
66	Hạt tiêu xay	<p>Hạt có màu nâu/ trắng. Nguyên hạt. Sơ chế: Hạt được nghiền nhỏ.</p> <p>Quy cách: Đóng 100gram /gói. Trên túi/bao có ghi rõ thông tin theo quy định</p> <p>NSX: Không quá 03 tháng cho đến khi giao hàng</p>	Kg	4

67	Nước mắm	<p>Đáp ứng theo TCVN 5107:2018 nước mắm</p> <p>Từ nâu-vàng đến nâu đậm, đặc trưng cho sản phẩm</p> <p>Trong, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có)</p> <p>Mùi đặc trưng của sản phẩm nước mắm, không có mùi lạ</p> <p>Ngọt của đậm cá thủy phân, có hậu vị, có vị mặn nhưng không mặn chát</p> <p>Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường: Không được có</p> <p>Trọng lượng 1 lít/chai, độ đậm &gt;10N/L</p> <p>Hạn sử dụng còn ít nhất 8 tháng</p>	Chai	900
68	Mỳ chính	<p>Tương đương với tiêu chuẩn của mì chính Ajinomoto.</p> <p>Hạt có màu trắng. Đóng nguyên gói không bị thủng, hở túi.</p> <p>Quy cách: Đóng 1 kg/gói. Trên túi/bao có ghi rõ thông tin theo quy định</p> <p>NSX: Không quá 03 tháng cho đến khi giao hàng</p>	Kg	200
69	Nấm hương	Cánh nhỏ, không mốc, đóng gói theo túi thuận tiện giao nhận	Kg	10
70	Lá bánh đa nem	Đóng thép, lá mềm dai, dẻo, không rách, không dùng chất bảo quản	Thép	250
71	Mộc nhĩ	<p>Có màu nâu, không mốc, không tạp chất. Đáp ứng TCVN số 9992:2013</p> <p>Quy cách: Đóng 1, 2, 5 Kgram /gói. Trên túi/bao có ghi rõ thông tin theo quy định NSX: Không quá 03 tháng cho đến khi giao hàng</p> <p>Không chất bảo quản, khô, vị đặc trưng</p>	Kg	35
72	Trương ớt	<p>Có màu nâu, không mốc, không tạp chất. Đáp ứng TCVN số 9992:2013</p> <p>Quy cách: Đóng 1, 2, 5 Kgram /gói. Trên túi/bao có ghi rõ thông tin theo quy định NSX: Không quá 03 tháng cho đến khi giao hàng</p> <p>Không chất bảo quản, khô, vị đặc trưng</p>	Can	10
73	Dầu hào	Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, có nguồn gốc xuất xứ, có tem nhãn hiệu; Ghi rõ các thông tin sản phẩm theo quy định NSX	Chai	40
74	Ngũ vị hương	Dạng hạt rời, không vón cục, Hạn sử dụng còn lại của hàng hóa $\geq$ 5 tháng kể từ ngày giao hàng;	Gói	300
75	Đường kính trắng	<p>Đường Có màu nâu/trắng, hạt tròn, khô, không bị uớt</p> <p>Quy cách đóng gói: 01 kg/túi. Trên túi/bao có ghi rõ thông tin theo quy định</p> <p>NSX: Không quá 03 tháng cho đến khi giao hàng</p>	Kg	250
76	Muối trắng	Đóng 1 kg/ túi có nguồn gốc rõ ràng	Kg	100

77	Dấm trắng	Có vị chua do gạo được lên men, có mùi thơm đặc trưng của gạo, trong dấm chua chứa rất nhiều dinh dưỡng, chất đạm, vitamin. Trên túi/bao có ghi rõ thông tin theo quy định NSX: Không quá 03 ngày cho đến khi giao hàng	Lít	200
78	Củ hành khô	Củ đều, tròn, khô, không bị dập, không thối, mốc, không chất bảo quản. Trọng lượng: 35-40 củ/kg	Kg	80
79	Củ tỏi khô	Củ đều, tròn, khô, không bị dập, lép thối, không chất bảo quản. Trọng lượng: 25/30 củ/kg	Kg	80
80	Miến	Miến làm củ dong riềng, màu trắng, nấu lên dai, thơm vị đặc trưng, chế biến không có chất bảo quản, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng	Kg	30