*(phụ lục kèm theo yêu cầu báo giá)*

**II. Nội dung yêu cầu báo giá**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên hàng hóa** | **ĐVT** | **Số lượng** | **Đặc tính, các tiêu chuẩn sản phẩm** |
| 1 | Gạo tẻ (Khang dân) hoặc tương đương | Kg | 22.525 | - Dựa theo TCVN 11888:2017  - Hạt đều màu trắng trong không bị biến màu, mùi thơm tự nhiên không có mùi lạ, bề mặt bóng không chứa tạp chất, chất lạ và côn trùng  - Gạo không bị nhiễm men, nấm mốc, mọt vào gạo  - Không có dư lượng hóa chất vượt mức tiêu chuẩn của Bộ y tế. |
| 2 | Gan lợn | Kg |  | - Sản phẩm phải có giấy chứng nhận kiểm dịch do cơ quan có thẩm quyền cấp còn hiệu lực.  - Gan có màu đỏ sẫm, có tính đàn hồi. Khi chạm tay vào có cảm giác chắc tay, mượt và không bị nhớt hay có mùi lạ. |
| 3 | Thịt lườn gà | Kg | 1.401 | - Chất lượng thịt tươi dựa vào chỉ tiêu cảm quan gồm các chỉ tiêu: Trạng thái: Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ; 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. Đảm bảo thịt gà không sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản ( không dùng thịt kho đông lạnh)  - Đáp ứng quy định TCVN  7046: 2019 |
| 4 | Thịt lợn mông, vai ,ba chỉ | Kg | 4.470 | - Sản phẩm phải có giấy chứng nhận kiểm dịch do cơ quan có thẩm quyền cấp còn hiệu lực.  Chất lượng thịt tươi dựa vào chỉ tiêu cảm quan gồm các chỉ tiêu: Trạng thái: Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ; 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. Đảm bảo thịt bò không sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc,chất bảo quản,tươi, săn chắc( không dùng thịt kho đông lạnh)  - Đáp ứng quy định TCVN 7046 :2019  - Căn cứ theo kế hoạch số lượng thịt từng loại như sau:  + Thịt ba chỉ: 2000 kg  + Thịt mông sấn: 670 kg  + Thịt lợn vai: 1800 kg |
| 5 | Thịt bò thăn | Kg |  | - Chất lượng thịt tươi dựa vào chỉ tiêu cảm quan gồm các chỉ tiêu: Trạng thái: Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ; 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. Đảm bảo thịt bò không sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc,chất bảo quản,tươi, săn chắc( không dùng thịt kho đông lạnh)  - Đáp ứng quy định TCVN 7046 :2019 |
| 6 | Thịt nạc xay | Kg | 1.507 | - Đảm bảo thịt lợn không sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản, thịt tươi ( không sử dụng thịt kho đông lạnh)  - Đáp ứng quy định TCVN 7046:2019 |
| 7 | Bánh trưng | Cái | 120 | Trọng lượng 850gram/cái: Gạo nếp 450g, đậu xanh không vỏ: 150g, thịt lợn: 200g |
| 8 | Trứng vịt | Quả | 36.550 | - Sản phẩm phải có giấy chứng nhận kiểm dịch do cơ quan có thẩm quyền cấp;  - Vỏ trứng phải nguyên vẹn, sạch kích cỡ đồng đều; lòng trứng không bị loãng.  - Trứng vịt theo quả, trọng lượng tối thiểu ≥ 65 gram |
| 9 | Đậu phụ rán | Bìa | 43.987 | - Sản phẩm được làm từ đậu nành tự nhiên; có giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp;  - Phải còn nguyên vẹn; có mùi vị, màu sắc tự nhiên. Không sử dụng chất bảo quản, không ôi thiu, không lẫn tạp chất.  - Đậu phụ rán chín trọng lượng: ≥ 100gram. |
| 10 | Khoai tây kén  ( Khoai lang kén) | Kg |  | -Nguyên liệu chính là khoai lang (khoai tây), an toàn vệ sinh thực phẩm.  - Gói ≥ 250 gram sản phảm có mã vạch, ghi rõ nguồn gốc xuất sứ |
| 11 | Sữa đặc có đường  loại 380Gram | Hộp |  | - Sản phẩm phải có giấy chứng nhận sản phẩm đạt vệ sinh an toàn thực phẩm.  - Hộp 380 gram có ghi rõ trên bao bì sản phẩm nguồn gốc xuất sứ, hạn sử dụng, mã vạch, các chỉ số liên quan đến sản phẩm.  - Chất lượng tương đương sữa Vinamilk trở lên.  - Hạn dùng từ 8 tháng trở lên |
| 12 | Chả cá | Kg |  | - Sản phẩm phải có giấy chứng nhận sản phẩm đạt vệ sinh an toàn thực phẩm.  - Phải được đóng gói, phải có thương hiệu, có nhãn mác, ngày sản xuất, hạn sử dụng theo quy định hiện hành và được bảo quản ở nhiệt độ tiêu chuẩn.  - Chả cá phải được nguyên cái không dập nát, vỡ.  - Đạt TCVN 6392:2008 về chế biến cá xay, cá miếng tẩm bột |
| 13 | Giò lụa, giò xào | Kg | 1.815 | - Sản phẩm phải có giấy chứng nhận sản phẩm đạt vệ sinh an toàn thực phẩm.  - Đóng gói đúng quy cách 1kg/1 cây giò.  - Sản phẩm có kết cấu chặt chẽ, khô ráo, có độ giòn dai tốt, có mùi đặc trưng của giò.  - Đạt TCVN 7049:2020 về thịt chế biến có xử lý nhiệt. |
| 14 | Lạc rang sẵn | Kg | 1.197 | - Lạc nhân được rang chín  - Lạc hạt phải sạch, đều hạt, không bị sâu, mốc, mọt, dập nát quá quy định phân loại. Không lẫn các loại hạt khác.  - Màu sắc, mùi vị bình thường, đặc trưng cho hạt lạc đã chế biến khô. |
| 15 | Chả thịt lợn | Kg |  | - Sản phẩm phải có giấy chứng nhận sản phẩm đạt vệ sinh an toàn thực phẩm.  - Sản phẩm có màu vàng đậm óng 2 mặt, có độ giòn, dai có mùi thơm của thịt.-  - Đạt TCVN 7049:2020 về thịt chế biến có xử lý nhiệt |
| 16 | Rau, củ, quả (theo mùa) | Kg | 18.370 | - Đảm bảo an toàn thực phẩm, rau, củ, quả tươi không thối, dập, không bị sâu có màu sắc đặc trưng của từng loại rau.  - Không có dư lượng hóa chất vượt mức tiêu chuẩn của Bộ y tế. |
| 17 | Chả quế | Kg |  | - Đạt TCVN 7049:2020 về thịt chế biến có xử lý nhiệt.  - Sản phẩm phải có giấy chứng nhận sản phẩm đạt vệ sinh an toàn thực phẩm |
| 18 | Chả mực | Cái | 22.086 | - Sản phẩm phải có giấy chứng nhận sản phẩm đạt vệ sinh an toàn thực phẩm.  - Sản phẩm không sử dụng chất phụ gia bảo quản. có ghi rõ trên bao bì sản phẩm nguồn gốc xuất sứ, hạn sử dụng, mã vạch, các chỉ số liên quan đến sản phẩm.  - Chả mực  phải được nguyên cái không dập nát, vỡ. |
| 19 | Nem | Cái | 15.000 | - Sản phẩm phải có giấy chứng nhận sản phẩm đạt vệ sinh an toàn thực phẩm.  - Sản phẩm không sử dụng chất phụ gia bảo quản. có ghi rõ trên bao bì sản phẩm nguồn gốc xuất sứ, hạn sử dụng, mã vạch, các chỉ số liên quan đến sản phẩm |
| 20 | Nước mắm | Lít | 300 | - Được đóng chai kín; đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.  - Không lẫn tạp chất, lắng cặn. Quy cách đóng sản phẩm: chai 1l hoặc chai 5l  - Chất lượng tương đương nước mắm Nam Ngư trở lên  - Không có dư lượng phụ gia hóa chất vượt mức tiêu chuẩn của Bộ y tế.  - Đạt tiêu chuẩn từ loại 2 trở lên Theo TCVN 5107;2018 |
| 21 | Dầu ăn | Lít | 600 | - Được đóng chai kín; đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.  - Không lẫn tạp chất, lắng cặn  - Chất lượng tương đương dầu ăn Neptune hoặc cao hơn  - Không có dư lượng phụ gia hóa chất vượt mức tiêu chuẩn của Bộ y tế. |
| 22 | Bột canh | Kg |  | - Quy cách đóng gói: 190g/gói  - Chất lượng tương đương bột canh i-ốt Hải Châu trở lên  - Không có dư lượng phụ gia hóa chất vượt mức tiêu chuẩn của Bộ y tế.  - Đạt TCVN 12627: 2019 về bột canh, gia vị. |
| 23 | Muối | Kg |  | -Có màu trắng tự nhiên, không lẫn tạp chất hoặc có màu bất thường khác, đóng gói 1kg/1 gói.  - Hợp chất có thành phần chính là Natriclorua được sản xuất từ nước biển, mỏ muối.  - Sản phẩm đạt TCVN9638:2013 |
| 24 | Mì chính | Kg |  | -Được đóng gói kín, chống ẩm, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;  - Có màu trắng tự nhiên; không lẫn tạp hoặc có các màu bất thường khác.  - Mì chính loại cánh to. Quy cách bao loại 2kg, chất lượng tương đương mì chính Miwon trở lên. |
| 25 | Cà chua | Kg | 500 | - Phải đảm bảo tươi ngon, không dập nát, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh.  - Không có dư lượng phụ gia hóa chất vượt mức tiêu chuẩn của Bộ y tế. |
| 26 | Gia vị *(gừng, tỏi, tiêu,*  *ớt, rau thơm…)* | Kg | 500 | - Phải đảm bảo tươi ngon, không dập nát, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh.  - Không có dư lượng phụ gia hóa chất vượt mức tiêu chuẩn của Bộ y tế. |
| 27 | Hành lá | Kg | 500 | - Phải đảm bảo tươi ngon, không dập nát, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh.  - Không có dư lượng phụ gia hóa chất vượt mức tiêu chuẩn của Bộ y tế. |
|  |  |  |  |  |  |  |