

Số: 954/TB-BVNA

Đồng Nai, ngày 12 tháng 12 năm 2025

THÔNG BÁO

Về việc mời Báo giá “Hàng hóa - Thực phẩm phục vụ bệnh nhân”

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

Căn cứ Nghị định 214/2025/NĐ-CP ngày 04 tháng 8 năm 2025 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ Quyết định số 2153/QĐ-SYT ngày 27 tháng 8 năm 2025 của Sở Y tế về việc giao dự toán ngân sách nhà nước năm 2025 (Điều chỉnh lần 01);

Bệnh viện Nhân Ái có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá gói thầu, làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho gói thầu “Hàng hóa - Thực phẩm phục vụ bệnh nhân”.

Bệnh viện Nhân Ái kính mời Quý Công ty có đủ điều kiện năng lực, kinh nghiệm và quan tâm tham gia Báo giá cho gói thầu “Hàng hóa - Thực phẩm phục vụ bệnh nhân” với nội dung như sau:

- Bên yêu cầu: Bệnh viện Nhân Ái, xã Phú Nghĩa, tỉnh Đồng Nai
- Nội dung yêu cầu của Báo giá: Theo Phụ lục đính kèm (Giá trên bao gồm phí, lệ phí, thuế và chi phí vận chuyển hằng ngày)
- Thời gian tiếp nhận báo giá: Từ ngày ký Thông báo đến hết ngày 17 tháng 12 năm 2025.

Hình thức nhận hồ sơ báo giá bằng các hình thức sau:

- Nhận trực tiếp tại địa chỉ: Phòng Hành chính Quản trị - Bệnh viện Nhân Ái, xã Phú Nghĩa, tỉnh Đồng Nai
- Nhận qua email: bv.nhanai@tphcm.gov.vn
- Số điện thoại: 0916020152

Trên đây là Thông báo và nội dung yêu cầu mời báo giá “Hàng hóa - Thực phẩm phục vụ bệnh nhân” của Bệnh viện Nhân Ái. Rất mong nhận được báo giá từ Quý Công ty.

Nơi nhận:

- Các Công ty;
- Lưu: VT, HCQT (NQH/02b).


GIÁM ĐỐC

Trần Kim Anh



PHỤ LỤC: DANH MỤC HÀNG HÓA ĐỀ NGHỊ BÁO GIÁ

(Ban hành kèm theo Thông báo số 954/TB-BVNA ngày 12 tháng 12 năm 2025 của Bệnh viện Nhân Ái)

Kính gửi: Bệnh viện Nhân Ái

Trên cơ sở yêu cầu Báo giá “Hàng hóa-Thực phẩm phục vụ bệnh nhân” của Bệnh viện Nhân Ái, chúng tôi (ghi tên).....

Địa chỉ của hãng sản xuất, nhà cung cấp.....

Trường hợp nhiều hãng sản xuất, nhà cung cấp cùng tham gia trong một báo giá (gọi chung là liên danh) thì ghi rõ tên, địa chỉ của các nhà liên doanh.....

Báo giá “Hàng hóa - Thực phẩm phục vụ bệnh nhân” .

1. Yêu cầu cung cấp theo bảng sau:

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
1	Thịt heo xay	- Thành phần: 100% thịt heo tươi - Nguồn gốc: Heo hơi đạt chuẩn kiểm dịch, giết mổ tại cơ sở được cấp phép Đặc điểm: - Màu sắc hồng tự nhiên - Thơm nhẹ đặc trưng của thịt tươi - Kết cấu mềm, mịn hoặc xay thô tùy loại - Không chất bảo quản, không phụ gia Quy cách đóng gói: - Túi hút chân không hoặc hộp PE/PP - Khối lượng: 300g – 500g – 1kg Bảo quản: - 0–4°C (mát): 1–2 ngày - -18°C (đông lạnh): 3–6 tháng	Kg	01	
2	Bắp cải trắng	Đặc điểm: - Trái tròn, chắc, lá trắng – xanh nhạt - Lá cuộn chặt, giòn, không sâu bệnh - Không dập úng, không vàng lá ngoài quá mức Quy cách đóng gói:	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Bắp nguyên, loại bỏ lá héo - Bọc màng PE từng cái hoặc đóng thùng carton/lưới - Trọng lượng: 0.8–1.5 kg/bắp Bảo quản: - Nhiệt độ 5–10°C - Độ ẩm 90–95% - Thời gian bảo quản: 2–3 tuần			
3	Bột năng	- Thành phần: 100% tinh bột khoai mì (sắn) Đặc điểm: - Dạng bột mịn, màu trắng tinh - Tạo độ sánh, độ trong và độ dai cho món ăn - Không mùi, không vị, tan tốt khi hòa vào nước - Thường dùng để làm bánh lọt, bánh bột lọc, há cảo, làm nước sốt, độn vào chả, hoặc tạo độ sánh cho súp – canh Quy cách đóng gói: - Gói 100g – 400g – 1kg - Bao bì PP/PE, hàn kín, chống ẩm Bảo quản: - Để nơi khô ráo, thoáng mát - Tránh ánh nắng trực tiếp và ẩm ướt HSD: 12–24 tháng (tùy nhà sản xuất)	Kg	01	
4	Hạt nêm (900g)	- Thành phần phổ biến: Muối, đường, bột ngọt, chiết xuất thịt/xương, tinh bột, hương tự nhiên, gia vị Đặc điểm: - Dạng hạt mịn, dễ tan trong nước - Màu vàng nhạt hoặc trắng ngà - Mùi vị đậm đà, dùng để nêm canh, xào, kho, lẩu	Gói	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		Quy cách đóng gói: - Gói 900g, bao bì màng ghép PE/PP - Đóng thùng: 12–24 gói/thùng Bảo quản: - Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng và ẩm ướt - HSD: 12–24 tháng			
5	Bột ngọt	- Thành phần: 100% tinh bột khoai mì (sắn) Đặc điểm: - Dạng bột mịn, màu trắng tinh - Tạo độ sánh, độ trong và độ dai cho món ăn - Không mùi, không vị, tan tốt khi hòa vào nước - Thường dùng để làm bánh lọt, bánh bột lọc, há cảo, làm nước sốt, độn vào chả, hoặc tạo độ sánh cho súp – canh Quy cách đóng gói: - Gói 100g – 400g – 1kg - Bao bì PP/PE, hàn kín, chống ẩm - Đóng thùng: 20–50 gói/thùng Bảo quản: - Để nơi khô ráo, thoáng mát - Tránh ánh nắng trực tiếp và ẩm ướt - HSD: 12–24 tháng	Kg	01	
6	Bún gạo	- Thành phần: Gạo xay, nước, tinh bột (tùy loại), có thể thêm muối hoặc bột năng để tạo độ dai - Dạng sản phẩm: Sợi khô, trắng hoặc trắng ngà Đặc điểm: - Sợi dai, không gãy vụn - Không chất bảo quản	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Khi nấu cho sợi trong, mềm, không vỡ Quy cách đóng gói: - Gói 250g – 500g – 1kg - Đóng thùng: 10–20 gói/thùng - Bao bì PE/PP hút khí hoặc màng ghép Bảo quản: - Khô thoáng, sạch, tránh ẩm - HSD: 12–24 tháng			
7	Cá Basa nguyên con làm sạch	Quy cách: - Cá basa nguyên con, bỏ ruột, đánh vảy - Trọng lượng: 0.8–1.5 kg/con - Đóng túi: 1–2 con/túi Chất lượng: - Thịt trắng hồng, không bầm - Mắt trong, không đục - Không nhớt, không mùi lạ Bảo quản: - Đông lạnh –18°C hoặc tươi 0–4°C HSD: - Tươi: 2–3 ngày - Đông lạnh: 6–12 tháng	Kg	01	
8	Cà chua	Quy cách: - Loại trái đỏ tươi - Cỡ: 50–90 g/trái - Đóng rổ/thùng 5–10 kg Chất lượng: - Trái cứng, không dập - Màu đỏ đều, không thối Bảo quản: - 8–12°C	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- HSD: 3–5 ngày			
9	Cá lóc làm sạch	Quy cách: - Làm sạch, bỏ ruột - Trọng lượng: 0.8–1.2 kg/con - Đóng túi 1 con Chất lượng: - Thịt chắc, không nhão - Da còn nguyên, không rách - Không mùi tanh bất thường Bảo quản: - Tươi: 0–4°C (1–2 ngày) - Đông lạnh: –18°C (6–12 tháng)	Kg	01	
10	Cá nục làm sạch	Quy cách: - Cá nục tươi cỡ 200–350 g/con - Làm sạch bụng - Đóng khay/túi 1–2 kg Chất lượng: - Da sáng, mắt trong - Thịt chắc - Không bị đỏ bụng, không mốc Bảo quản: - 0–4°C: 1–2 ngày - –18°C: 6–12 tháng	Kg	01	
11	Cá rô đồng làm sạch	Quy cách: - Cá rô đồng tươi loại 100–200 g/con - Làm sạch vảy và ruột Chất lượng: - Thịt chắc, hơi vàng tự nhiên - Không nhớt bất thường Bảo quản:	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Tươi: 0–4°C (1–2 ngày) - Đông lạnh: –18°C (6 tháng)			
12	Cá điêu hồng làm sạch	Quy cách: - Cá nguyên con, làm sạch bụng - Trọng lượng 0.8–1.2 kg/con Chất lượng: - Thịt hồng, tươi - Mắt sáng, mang đỏ - Không mềm nhũn Bảo quản: - 0–4°C: 2 ngày - –18°C: 6–12 tháng	Kg	01	
13	Cà rốt	Quy cách: - Loại củ thẳng, đều - Củ 150–300 g/củ - Đóng 5–10 kg Chất lượng: - Vỏ sáng, không dập - Ruột chắc, không sâu Bảo quản: - 5–10°C - HSD: 7–10 ngày	Kg	01	
14	Cà tím	Quy cách: - Trái dài 20–25 cm - Màu tím tươi - Đóng 5–10 kg Chất lượng: - Da bóng, không thâm - Không dập Bảo quản:	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- 10–12°C - HSD: 3–5 ngày			
15	Dưa cải chua	Quy cách: - Đóng bịch: 500 g – 1 kg – 5 kg - Loại vừa chua, không nát Chất lượng: - Màu vàng tự nhiên - Không nhót, không mùi lạ Bảo quản: - 4–8°C - HSD: 10–15 ngày	Kg	01	
16	Cải ngọt	Quy cách: - Bó 0.5–1 kg - Lá xanh tươi, cuống trắng Chất lượng: - Không sâu, không vàng lá - Không dập Bảo quản: - 4–8°C - HSD: 2–3 ngày	Kg	01	
17	Bắp cải thảo	Quy cách: - Bắp 0.8–1.5 kg/bắp - Bao lưới từng bắp Chất lượng: - Không dập - Lá ôm chặt, tươi Bảo quản: - 2–6°C - HSD: 5–7 ngày	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
18	Cải xanh	Quy cách: - Bó 0.5–1 kg - Lá xanh đậm Chất lượng: - Không sâu hoặc vàng lá - Không dập úng Bảo quản: - 4–8°C - HSD: 2–3 ngày	Kg	01	
19	Cần tây	Quy cách: - Bó 0.5 kg - Thân giòn, ít xơ Chất lượng: - Lá xanh, thân sáng - Không dập nát Bảo quản: - 2–4°C - HSD: 3–5 ngày	Kg	01	
20	Củ cải trắng	Quy cách: - Củ 200–500 g/củ - Đóng 5–10 kg Chất lượng: - Củ trắng sáng, không thâm - Không mềm nhũn Bảo quản: - 2–5°C - HSD: 7–10 ngày	Kg	01	
21	Chà bông heo	Quy cách: - Gói 100 g – 200 g – 500 g – 1 kg	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Loại sợi hoặc toi Chất lượng: - Màu vàng nhạt - Khô, toi, không ẩm Bảo quản: - Khô ráo - 6–12 tháng			
22	Chả cá	Quy cách: - Gói 500 g – 1 kg - Dạng cây, viên hoặc lát Chất lượng: - Màu vàng nhạt, đàn hồi - Không chua, không mùi lạ Bảo quản: - –18°C - HSD: 6–12 tháng	Kg	01	
23	Chả giò chay	Quy cách: - Gói 500 g – 1 kg - Cuốn sẵn, kích cỡ 8–10 cm Chất lượng: - Đều cây, không rách - Nhân khô ráo, không chảy nước Bảo quản: - Đông lạnh –18°C - HSD: 6–12 tháng	Bịch	01	
24	Chả lụa mặn	Quy cách: - Đòn 500 g – 1 kg Chất lượng: - Mịn, đàn hồi - Không chua, không nhớt	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Màu hồng nhạt tự nhiên Bảo quản: - 4–8°C - HSD: 20–30 ngày			
25	Chả quế	Quy cách: - Thanh 300–500 g Chất lượng: - Mùi thơm quế - Bề mặt vàng nâu - Không chua hoặc nhớt Bảo quản: - 4–8°C - HSD: 20–30 ngày	Kg	01	
26	Chanh	Quy cách: - Chanh xanh loại 40–60 g/trái - Đóng 5–10 kg Chất lượng: - Da mỏng, mọng nước - Màu xanh sáng - Không thâm, không nát Bảo quản: - 10–15°C - HSD: 7–10 ngày	Kg	01	
27	Giấm tinh luyện	Quy cách: - Chai 500 ml – 1 lít - Độ acid: 4-6% Chất lượng: - Trong, không cặn - Mùi giấm nhẹ, không chua gắt bất thường Bảo quản:	Chai	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Nhiệt độ phòng - HSD: 12–24 tháng			
28	Dầu ăn	Quy cách: - Chai 1 lít, can 5 lít Chất lượng: - Màu vàng sáng - Không đục, không cặn Bảo quản: - Nơi mát, tránh nắng - HSD: 1–2 năm	Lít	01	
29	Dưa leo	Quy cách: - 10–20 cm/trái - 50–120 g/trái Chất lượng: - Da xanh sáng, không dập - Không vàng úa Bảo quản: - 8–12° - HSD: 3–5 ngày	Kg	01	
30	Đậu bắp	Quy cách: - 10–15 cm/trái - Đóng 5–10 kg Chất lượng: - Trái xanh, giòn - Không xơ, không đen đầu Bảo quản: - 8–10°C - HSD: 2–3 ngày	Kg	01	
31	Đậu đen	Quy cách:	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Bao 1 kg – 5 kg – 25 kg Chất lượng: - Hạt đều, không lép - Không sâu mọt, không mốc Bảo quản: - Khô ráo - HSD: 12 tháng			
32	Đậu đũa	Quy cách: - Dài 25–40 cm - Bó 0.5–1 kg Chất lượng: - Xanh tươi, không sâu - Không dập Bảo quản: - 8–10°C - HSD: 2–3 ngày	Kg	01	
33	Đậu hũ chiên	Quy cách: - Miếng vuông hoặc chữ nhật - 10–20 miếng/kg Chất lượng: - Vàng đều, không cháy - Không chua, không nhớt Bảo quản: - 4–8°C - HSD: 2–3 ngày	Miếng g	01	
34	Đậu phộng sống	Quy cách: - Bao 1–5–25 kg Chất lượng: - Hạt chắc, không mốc - Không mọt, không lép	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		Bảo quản: - Khô ráo - HSD: 6–12 tháng			
35	Đậu cove	Quy cách: - Dài 10–15 cm - Đóng 5–10 kg Chất lượng: - Xanh sáng, giòn - Không thâm, không sâu Bảo quản: - 8–10°C - HSD: 3–5 ngày	Kg	01	
36	Đậu xanh không vỏ	Quy cách: - Bao 1–5–25 kg Chất lượng: - Hạt vàng đều - Không mốc, không sâu Bảo quản: - Khô thoáng - HSD: 12 tháng	Kg	01	
37	Đường tinh luyện	Quy cách: - Bao 1 kg – 50 kg Chất lượng: - Hạt trắng tinh - Không vón cục, không tạp chất Bảo quản: - Khô, kín - HSD: 24 tháng	Kg	01	
38	Gừng	Quy cách:	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Củ 50–150 g - Đóng 5–10 kg Chất lượng: - Vỏ vàng sáng - Không thối, không dập Bảo quản: - 10–12°C - HSD: 7–10 ngày			
39	Giá sống	Quy cách: - Bịch 500 g – 1 kg Chất lượng: - Cọng trắng, giòn - Không úng nước Bảo quản: - 2–6°C - HSD: 1–2 ngày	Kg	01	
40	Chân giò heo	Quy cách: - Cắt khoanh hoặc nguyên cái - 1–2 kg/gói Chất lượng: - Da trắng hồng - Không mùi, không bầm Bảo quản: - 0–4°C: 1–2 ngày - –18°C: 6–12 tháng	Kg	01	
41	Hành lá	Quy cách: - Bó 0.5 kg Chất lượng: - Lá xanh, thân tươi - Không úng, không vàng	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		Bảo quản: - 2–6°C - HSD: 2–3 ngày			
42	Hành tây	Quy cách: - Củ 80–200 g - Đóng 5–10 kg Chất lượng: - Khô vỏ, không thối - Rắn chắc Bảo quản: - Nhiệt độ phòng mát - HSD: 1–2 tháng	Kg	01	
43	Hành tím	Quy cách: - Củ 20–40 g - Đóng 5–10 kg Chất lượng: - Không mọc mầm - Không thối Bảo quản: - Khô thoáng - HSD: 1–2 tháng	Kg	01	
44	Hẹ lá	Quy cách: - Bó 0.5 kg Chất lượng: - Lá xanh, không dập - Không úa vàng Bảo quản: - 2–6°C - HSD: 2–3 ngày	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
45	Hủ tiêu	Quy cách: Tươi: 500 g – 1 kg Khô: gói 300–500 g Chất lượng: Trắng đẹp, không mùi lạ Sợi không nát Bảo quản: Tươi: 0–4°C (1–2 ngày) Khô: 6–12 tháng	Kg		
46	Khô qua trái	Quy cách: - 100–200 g/trái Chất lượng: - Màu xanh sáng - Không dập, không đốm Bảo quản: - 8–12°C - HSD: 3–5 ngày	Kg	01	
47	Lạp xưởng	Quy cách: - Gói 500 g – 1 kg Chất lượng: - Màu đỏ đặc trưng - Khô, không nhớt Bảo quản: - 0–4°C: 1 tháng - Đông lạnh: 6–12 tháng	Kg	01	
48	Hạt điều màu	Quy cách: - Gói 50 g – 100 g – 500 g Chất lượng: - Hạt đỏ gạch	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Không mốc Bảo quản: - Khô mát - HSD: 1 năm			
49	Me vàng	Quy cách: - Gói 200 g – 500 g – 1 kg Chất lượng: - Màu vàng nâu - Không cát, không mốc Bảo quản: - Khô ráo - HSD: 6–12 tháng	Kg	01	
50	Mọc (giò sống)	Quy cách: - Gói 500 g – 1 kg Chất lượng: - Sệt, mịn - Không chua Bảo quản: - 0–4°C: 1–2 ngày - –18°C: 3–6 tháng	Kg	01	
51	Rau mồng tơi	Quy cách: - Bó 0.5–1 kg Chất lượng: - Lá xanh đậm - Không sâu, không dập Bảo quản: - 2–6°C - HSD: 2–3 ngày	Kg		
52	Muối tinh	Quy cách:	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Gói 1 kg – 25 kg Chất lượng: - Trắng, khô - Không vón cục Bảo quản: - Khô mát - HSD: 24 tháng			
53	Nấm kim châm (200g)	Quy cách: - Bịch 200 g Chất lượng: - Trắng, tươi - Không nhớt Bảo quản: - 2–6°C - HSD: 3–5 ngày	Gói	01	
54	Nấm mèo khô	Quy cách: - Gói 100 g – 500 g – 1 kg Chất lượng: - Tai to, sạch - Không mốc Bảo quản: - Khô thoáng - HSD: 12 tháng	Kg	01	
55	Nếp	Quy cách: - Bao 1–5–25 kg Chất lượng: - Hạt trắng, đều - Không mốc Bảo quản: - Khô ráo	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- HSD: 12 tháng			
56	Nui	Quy cách: - Gói 300 g – 500 g – 1 kg Chất lượng: - Sợi vàng đều - Không vụn, không mốc Bảo quản: - Khô - HSD: 12–24 tháng	Kg	01	
57	Nước mắm mặn	- Quy cách: nước mắm truyền thống độ đậm thấp–trung bình - Độ đậm: 10–20°N (tùy loại) - Màu sắc: nâu cánh gián, trong, không lắng cặn - Dung tích: 500-1 lít Bao bì: chai nhựa PET - Ứng dụng: dùng nêm nếm món kho, canh, xào	Lít	01	
58	Nước mắm	- Quy cách: nước mắm nguyên chất, độ đậm cao - Độ đậm: 25–40°N - Màu sắc: nâu hổ phách, thơm đặc trưng cá cơm - Dung tích: 500ml – 1 lít - Bao bì: chai PET/thủy tinh, nắp niêm phong - Ứng dụng: dùng chấm trực tiếp hoặc nêm nếm món cao cấp	Chai	01	
59	Nước tương (500ml)	- Quy cách: nước tương đậu nành - Dung tích: 500ml/chai - Hương vị: mặn nhẹ, màu nâu đậm, không lắng cặn	Chai	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Bao bì: chai nhựa PET hoặc thủy tinh, có seal - Tiêu chuẩn: không chứa chất cấm 3-MCPD vượt ngưỡng - Ứng dụng: dùng chấm, nêm canh, kho, xào			
60	Rau ngò ôm	Quy cách: - Bó 0.5 kg Chất lượng: - Lá xanh, thơm - Không dập Bảo quản: - 2–6°C - HSD: 2–3 ngày	Kg	01	
61	Rau ngò gai	Quy cách: - Bó 0.5 kg Chất lượng: - Lá xanh, không dập - Thơm đặc trưng Bảo quản: - 2–6°C - HSD: 2–3 ngày	Kg	01	
62	Bột ngũ vị hương (10g)	Quy cách: - Gói 10 g Chất lượng: - Mùi thơm mạnh - Bột mịn Bảo quản: - Khô mát - HSD: 12–24 tháng	Gói	01	
63	Rau ngò rí	Quy cách:	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Bó 0.5 kg Chất lượng: - Lá nhỏ, xanh tươi - Không sâu Bảo quản: - 2–6°C - HSD: 2–3 ngày			
64	Ốt bột	Quy cách: - Gói 50 g – 100 g – 500 g Chất lượng: - Màu đỏ tự nhiên - Không pha phẩm màu công nghiệp Bảo quản: - Khô - HSD: 12–24 tháng	Kg	01	
65	Ốt tươi	Quy cách: - 5–10 cm/trái - Đóng 1–5 kg Chất lượng: - Đỏ tươi hoặc xanh tùy loại - Không dập, không nhăn Bảo quản: - 5–10°C - HSD: 5–7 ngày	Kg	01	
66	Sà lách xoong	Quy cách: - Bó 0.5 kg Chất lượng: - Lá xanh, giòn - Không sâu Bảo quản:	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- 2–6°C - HSD: 1–2 ngày			
67	Rau dền tía	Quy cách: - Bó 0.5 kg Chất lượng: - Lá màu tím đặc trưng - Không dập Bảo quản: - 2–6°C - HSD: 2–3 ngày	Kg	01	
68	Rau má	Quy cách: - Bó 0.5 kg hoặc bịch 500 g Chất lượng: - Lá xanh, không sâu - Không dập úng Bảo quản: - 2–6°C - HSD: 1–2 ngày	Kg	01	
69	Rau muống	Quy cách: - Bó 0.5–1 kg - Loại xanh đậm Chất lượng - Thân giòn, lá tươi - Không vàng úa Bảo quản: - 2–6°C - HSD: 2–3 ngày	Kg	01	
70	Cốt lết heo	- Quy cách: thịt heo cốt lết, cắt lát 1.2–1.5 cm - Trọng lượng: 500g – 1kg/gói	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Tình trạng: thịt tươi, không ngấm nước, không mỡ hôi - Bao bì: hút chân không, bảo quản lạnh 0–4°C			
71	Sườn non heo	- Quy cách: sườn non heo tươi, chặt khúc 4–6 cm - Trọng lượng: 500g – 1kg/gói - Bao bì: hút chân không - Bảo quản: 0–4°C	Kg	01	
72	Tiêu đen xay	- Quy cách: tiêu đen nguyên hạt xay mịn - Đóng gói: gói 50g – 100g - Màu sắc: nâu đen tự nhiên, không pha tạp	Kg	01	
73	Tim heo	- Quy cách: tim heo nguyên cái, làm sạch máu đông - Trọng lượng: 0.8–1.2kg/cái - Bao bì: hút chân không - Bảo quản: lạnh 0–4°C	Kg	01	
74	Tỏi	- Quy cách: tỏi củ, tép đều, vỏ khô - Trọng lượng: 0.5kg – 1kg/bịch	Kg	01	
75	Tôm thẻ	- Quy cách: tôm thẻ đông lạnh hoặc tươi, bỏ đầu theo yêu cầu - Size phổ biến: 40/50 – 70/80 - Bao bì: 1kg/gói - Bảo quản: ≤ –18°C nếu đông lạnh	Kg	01	
76	Thịt File bò	- Quy cách: fillet bò (thăn trong/thăn ngoài), cắt khối hoặc lát - Trọng lượng: 500g – 1kg/gói - Bao bì: hút chân không - Bảo quản: 0–4°C	Kg	01	
77	Thịt đùi heo	- Quy cách: thịt đùi heo tươi, lọc da/mỡ	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Trọng lượng: 1kg/gói - Bao bì: hút chân không - Bảo quản: 0–4°C			
78	Gà nguyên con	- Quy cách: gà làm sạch, bỏ nội tạng - Khối lượng: 1.0–1.5kg/con hoặc theo size - Bao bì: bọc PE kín - Bảo quản: 0–4°C	Kg	01	
79	Nạc đùi heo	- Quy cách: nạc đùi lọc sạch gân – da - Trọng lượng: 1kg/gói - Bao bì: hút chân không	Kg	01	
80	Vịt nguyên con	- Quy cách: vịt làm sạch, bỏ nội tạng - Khối lượng: 1.6–2.2kg/con - Bao bì: bọc PE - Bảo quản: 0–4°C	Kg	01	
81	Ba rọi heo	- Quy cách: thịt ba rọi 3 lớp - Cắt: nguyên miếng hoặc cắt lát theo yêu cầu - Trọng lượng: 1kg/gói - Bao bì: hút chân không	Kg	01	
82	Thơm trái còn vỏ	- Quy cách: dừa/thơm tươi, trái nguyên còn vỏ - Khối lượng: 0.8–1.5kg/trái - Tình trạng: chín tự nhiên, không dập - Bao bì: thùng carton 10–12kg	Trái	01	
83	Trứng gà loại 1	- Quy cách: trứng gà tươi, size lớn - Trọng lượng: 55–65g/quả - Tình trạng: vỏ sạch, không nứt, soi đèn đạt chuẩn - Đóng gói: vỉ 10–30 quả / thùng 6–12 vỉ	Quả	01	
84	Trứng vịt loại 1	- Quy cách: trứng vịt tươi, size lớn - Trọng lượng: 65–75g/quả	Quả	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Tình trạng: vỏ sạch, không nứt - Đóng gói: vĩ 10–30 quả			
85	Sả băm	- Quy cách: sả tươi băm nhuyễn, không lẫn xơ già - Đóng gói: 200g – 500g/bịch - Bảo quản: 0–4°C, dùng trong 3–5 ngày	Kg	01	
86	Xương ống heo	- Quy cách: xương ống heo tươi, chặt khúc 6–8 cm - Trọng lượng: 1kg/gói - Tình trạng: tươi, không vụn xương, không chất bảo quản - Bao bì: hút chân không	Kg	01	
87	Sườn non chay	Thành phần phổ biến: - Dạm lúa mì (Wheat Protein – Gluten) - Dạm đậu nành (tùy thương hiệu) - Muối, đường, dầu thực vật - Gia vị, hương tự nhiên được phép dùng trong thực phẩm Đặc điểm: - Dạng miếng hoặc thanh, màu vàng nhạt hoặc nâu nhẹ - Kết cấu dai, giòn, giống sườn thật sau khi nấu - Hấp thụ gia vị tốt, thích hợp nhiều món - Không có nguyên liệu từ động vật, phù hợp cho người ăn chay Quy cách đóng gói: - Gói 200g – 500g – 1kg - Bao bì kín, hút khí hoặc hàn nhiệt - Một số loại dạng khô cần ngâm mềm trước khi chế biến - Đóng thùng: 10–20 gói/thùng (tùy nhà sản	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		xuất) Bảo quản: - Để nơi khô ráo, thoáng mát - Sườn chay đông lạnh: bảo quản ở -18°C - Sườn chay khô: để nhiệt độ thường, tránh ẩm - HSD: 12–24 tháng			
88	Nước mắm chay	- Quy cách: nước mắm chay chiết xuất từ nấm – đậu nành - Dung tích: chai 500ml hoặc 1L - Màu sắc: nâu nhạt, thơm nhẹ, không lắng cặn - Bao bì: chai PET hoặc thủy tinh	Chai	01	
89	Hạt nêm chay	- Quy cách: hạt nêm từ nấm – rong biển – rau củ - Đóng gói: gói 400g – 1kg - Đặc tính: không bột ngọt, không màu tổng hợp - Dạng: bột hạt mịn dễ tan	Gói	01	
90	Mì tôm	- Quy cách: mì gói ăn liền - Trọng lượng: 65g – 80g/gói (tùy thương hiệu) - Đóng gói: thùng 30 gói - Thành phần: vắt mì + gói gia vị (dầu, súp, rau khô) - Tình trạng: bao bì nguyên vẹn, hạn sử dụng ≥ 6 tháng	Gói	01	
91	Cá thu đao	- Quy cách: cá thu đao nguyên con (Sanma), làm sạch ruột - Kích cỡ: 180–250g/con - Đóng gói: 1kg – 2kg/túi - Tình trạng: đông lạnh -18°C , thịt săn, không bể bụng	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
92	Cá thu cắt lát	- Quy cách: cá thu tươi/đông lạnh cắt khoanh 1.5–2 cm - Đóng gói: 500g – 1kg/gói - Màu sắc: thịt trắng ngà, da sáng, không ươn - Bao bì: hút chân không	Kg	01	
93	Mực ống	- Quy cách: mực ống nguyên con làm sạch - Size: - Loại nhỏ: 20–40 con/kg - Loại vừa: 10–20 con/kg - Loại lớn: 6–10 con/kg - Đóng gói: 1kg/gói - Tình trạng: đông lạnh –18°C, thịt trắng, không nhớt	Kg	01	
94	Thịt bò nạm	- Quy cách: nạm bò tươi (có gân mỡ hài hòa) - Dạng: cắt khối hoặc miếng lớn - Trọng lượng: 1kg/gói - Bao bì: hút chân khôn - Màu sắc: đỏ tươi, thớ mịn, mỡ vàng nhạt"	Kg	01	
95	Bánh tét	- Quy cách: bánh tét nhân đậu xanh/thịt heo - Kích thước: dài 20–25 cm - Khối lượng: 0.8–1.2kg/đòn - Bao bì: gói lá chuối, cột lạt truyền thống Bảo quản: - Nhiệt độ thường: 2–3 ngày - Lạnh 0–4°C: 5–7 ngày	Cái	01	
96	Phở	- Quy cách: bánh phở tươi - Dạng: sợi bản to, trắng đục, dai nhẹ - Đóng gói: 500g – 1kg/bịch - Thành phần: bột gạo, nước, muối	Gói	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Bảo quản: 0–4°C, dùng trong 2–3 ngày - Ứng dụng: nấu phở, xào phở			
98	Bún	- Quy cách: bún tươi - Dạng: sợi nhỏ hoặc trung (tùy nhu cầu) - Đóng gói: 1kg/bịch - Thành phần: bột gạo, nước - Bảo quản: 0–4°C, sử dụng trong ngày để ngon nhất - Ứng dụng: bún nước, bún xào, bún trộn	Gói	01	
99	Bò viên	- Gói 500 g hoặc 1 kg - Viên tròn đường kính 2.5–3 cm - Màu nâu nhạt, bề mặt mịn, không rỗ	Kg	01	
100	Hột vịt lộn	- Kích cỡ: 65–75 g/quả - Phân loại: Trứng vịt lộn ngày 17–19 (phôi đạt chuẩn, không non – không quá già) Đóng gói: - Rỗ 30 quả	Trái	01	
101	Heo viên	- Gói 500 g hoặc 1 kg - Viên tròn, kích thước 2.5–3 cm - Màu hồng nhạt hoặc nâu nhạt tùy công thức, bề mặt mịn đều	Kg	01	
102	Bầu	- Loại: Bầu tươi nguyên trái - Trọng lượng: 1–2 kg/trái (loại phổ biến) - Hình dạng thon dài, không dập nát - Vỏ xanh sáng, cuống tươi, thịt chắc	Kg	01	
103	Bí xanh	- Trái dài 1–2.5 kg - Vỏ xanh đậm, ít phấn - Có thể giao nguyên trái hoặc cắt khúc theo yêu cầu	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
104	Củ dền	- Củ tươi, nguyên vỏ - Trọng lượng: 150–400 g/củ - Màu đỏ tím đặc trưng Có thể giao dạng: + Nguyên củ + Đã rửa sạch + Đã gọt vỏ	Kg	01	
105	Khoai tây	- Trọng lượng: 80–150 g/củ - Hình củ tròn hoặc dài, vỏ vàng/ nâu nhạt - Có thể giao: nguyên củ, rửa sạch hoặc gọt vỏ theo yêu cầu	Kg	01	
106	Rau ngót	- Bó 300–500 g hoặc đóng túi - Lá xanh đậm, non vừa	Kg	01	
107	Rau tần ô	- Bó 300–500 g - Lá xanh, viền xoăn đặc trưng	Kg	01	
108	Bông cải xanh	- Bó 300–500 g - Lá xanh, viền xoăn đặc trưng	Kg	01	
109	Ốt chuông	- Trái nguyên, trọng lượng 150–250 g/trái - Màu theo loại: đỏ – vàng – xanh - Vỏ bóng, thịt dày	Kg	01	
110	Lá giang	Lá giang tươi, nguyên cành hoặc tách lá Đóng gói theo: - Bó 300–500 g - Túi 0.5–1 kg - Lá xanh, kích thước vừa, có mùi chua đặc trưng	Kg	01	
111	Bạc hà	- Cây bạc hà tươi nguyên bụi Hoặc đã gọt vỏ – cắt khúc – sơ chế (theo yêu cầu) - Trọng lượng: 200–400 g/cây"	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
112	Mắm ruốc	- Đóng hũ 500 g hoặc bịch 500 g - Dạng sệt, màu tím nâu đặc trưng	Hũ	01	
113	Sả cây	- Nguyên cây dài 25–35 cm - Loại: sả tươi hoặc sả đã bóc vỏ – rửa sạch - Trọng lượng: 80–120 g/cây	Kg	01	
114	Bánh mì	- Bánh mì ổ 90–100 g - Dài 18–22 cm - Vỏ vàng giòn, ruột mềm	Ổ	01	
115	Hành phi	- Hành phi vàng giòn, đóng: - Hũ 200–500 g - Bịch 500 g – 1 kg - Màu vàng cánh gián, sợi đều	Kg	01	
116	Bột nghệ	- Bột nghệ vàng nguyên chất - Đóng gói: 100 g – 200 g – 500 g – 1 kg - Dạng bột mịn, màu vàng tươi	Kg	01	
117	Nem nướng	- Đóng gói 500 g – 1 kg hoặc 20–25 cây/gói - Dạng cây hoặc viên - Làm từ thịt heo xay, gia vị, đường, tỏi	Kg	01	
118	Nấm đông cô	- Loại khô - Bịch 100 g – 500 g – 1 kg	Lạng	01	
119	Bắp	- Bắp trái nguyên vỏ - Trọng lượng 300–500 g/trái	Trái	01	
120	Ức gà	- Ức gà fillet, không xương - Túi 1–2 kg, mỗi miếng 200–350 g	Kg	01	
121	Đùi gà	- Quy cách: Đùi gà công nghiệp Đùi góc tư (whole leg)	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		Đùi tỏi (drumstick) Đùi trên (thigh) - Đóng gói 1 đến 2 kg - Chất lượng: - Da vàng nhạt hoặc trắng tự nhiên, thịt săn chắc, không thâm, không dập, không mùi lạ - Bảo quản: - Đông lạnh -18°C hoặc tươi $0-4^{\circ}\text{C}$ - HSD: - Đông lạnh: 12 tháng - Tươi: 3–5 ngày			
122	Gia vị bò kho	- Quy cách: - Gói 50 g – 100 g – 200 g, hoặc hũ 200 g – 500 g - Dạng bột hoặc dạng sốt Chất lượng: - Màu nâu đỏ, mùi thơm đặc trưng của quế, hồi, sả, không vón cục, không ẩm mốc, không phẩm màu công nghiệp Bảo quản: - Khô ráo, thoáng mát - HSD: 12–24 tháng	Gói	01	
123	Nước cốt dừa	- Quy cách: - Hộp/bịch 200 ml – 400 ml – 1 lít - Độ béo: 17% – 25% Chất lượng: Màu trắng ngà, thơm tự nhiên, không tách lớp bất thường, không chất bảo quản vượt mức cho phép Bảo quản: - Nhiệt độ thường, tránh nóng - Sau mở nắp: bảo quản mát $2-4^{\circ}\text{C}$, dùng	Hũ	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		trong 2–3 ngày - HSD: 12–18 tháng			
124	Màu gạch tôm	Quy cách: - Hũ 100–200 g hoặc bịch 100 g - Dạng sền sệt, màu đỏ cam Chất lượng: - Làm từ gạch tôm/đầu tôm nguyên chất + dầu, không mùi hôi, không ôi dầu, màu tự nhiên, không phẩm màu công nghiệp Bảo quản: - Ở nhiệt độ thường hoặc mát - HSD: 6–12 tháng	Gói	01	
125	Tương ớt (500ml)	Quy cách: - Chai nhựa 500 ml - Kết cấu sệt, màu đỏ tự nhiên Chất lượng: - Không tách nước nhiều - Vị cay nhẹ đến cay vừa - Không chất bảo quản vượt mức cho phép Bảo quản: - Nhiệt độ thường - Sau mở nắp để ngăn mát - HSD: 12–18 tháng	Chai	01	
126	Sa tế	Quy cách: - Hũ 500 g hoặc bịch/kg - Loại: sa tế tôm, sa tế ớt, sa tế hành Chất lượng: - Màu đỏ cam, dầu trong - Thơm mùi ớt – sả - Không khét, không ôi dầu	Hũ	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		Bảo quản: - Nhiệt độ thường - Sau mở nắp để ngăn mát - HSD: 6–12 tháng			
127	Sườn bò	Quy cách: - Sườn bò đông lạnh, loại: - Sườn non - Sườn già - Sườn cắt khúc / thái mỏng / dạng tấm - Thường đóng 1–2 kg/túi Chất lượng: - Màu đỏ tự nhiên, mỡ vàng nhạt - Thịt chắc, không bở - Không tái đông, không có mùi lạ Bảo quản: - Đông lạnh –18°C - HSD: 12 tháng	Kg	01	
128	Xương ống bò	Quy cách: - Xương ống nguyên khúc hoặc chặt 5–7 cm - Đóng 1–2 kg/túi Chất lượng: - Xương tươi, ống đầy tủy - Không có mùi lạ - Không thâm đen, không gãy vụn Bảo quản: - Đông lạnh –18°C - HSD: 12 tháng	Kg	01	
129	Bánh đa phở	Quy cách: - Dạng khô: 500 g/bịch Chất lượng:	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Khô: sợi đều, không vụn, không mốc - Không chất bảo quản vượt mức cho phép Bảo quản: - Phở khô: nhiệt độ thường, HSD 6–12 tháng			
130	Húng quế	Quy cách: - Bó 200–300 g hoặc túi 1 kg - Lá xanh, thơm, kích thước vừa Chất lượng: - Không sâu, không vàng lá, không héo, không dập, không lẫn cỏ tạp Bảo quản: - 4–8°C - HSD: 2–3 ngày	Kg	01	
131	Táo	Quy cách: - Táo tươi nhập khẩu hoặc nội địa - Loại 1, size 90–120 g/trái - Màu tùy giống: đỏ, xanh, vàng Chất lượng: - Vỏ bóng tự nhiên, không dập, không thâm, không úng, cuống còn tươi Đóng gói – bảo quản: - Thùng 10–18 kg - Bảo quản 2–5°C - HSD: 1–3 tuần	Kg	01	
132	Quýt đường	Quy cách: - Size 70–120 g/trái - Vỏ mỏng, màu vàng cam Chất lượng: - Trái căng mọng, không sâu - Vị ngọt, nước nhiều	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Không dập, không thối đáy Bảo quản: - 8–12°C - HSD: 7–10 ngày			
133	Quýt thái	Quy cách: - Trái tròn, size 80–120 g - Màu vàng xanh hoặc vàng cam Chất lượng: - Vỏ láng, ít hạt - Ngọt, vị đậm hơn quýt đường - Không dập, không nứt Bảo quản: - 8–12°C - HSD: 10–14 ngày	Kg	01	
134	Chuối sứ	Quy cách: - Buồng hoặc nải - Trái 60–90 g/trái - Độ chín: từ xanh ương đến chín vàng (tùy yêu cầu) Chất lượng: - Trái đều, không dập - Không thâm, không chín ép hóa học - Thịt dẻo, thơm tự nhiên Bảo quản: - 12–16°C - HSD: 3–5 ngày với chuối chín	Kg	01	
135	Lê đường	Quy cách: - Size 100–150 g/trái Chất lượng: - Vỏ vàng nhạt, điểm lenticel nhỏ	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượ ng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- Giòn – ngọt – mọng nước - Không thâm, không dập Bảo quản: - 2–5°C - HSD: 1–2 tuần			
136	Vịt quay	Thành phần: Vịt tươi, gia vị (ngũ vị hương, mật ong/đường, nước tương, tỏi, hành, tiêu...), dầu ăn Đặc điểm: - Da vàng đỏ, giòn - Thịt mềm, thơm, thấm gia vị - Mùi thơm đặc trưng của vịt quay Quy cách: - Nguyên con: 1.8–2.5 kg (sống), 1.2–1.8 kg sau quay - Đóng hộp giấy + túi hút chân không - Có thể chặt sẵn hoặc để nguyên con Bảo quản: - 0–4°C: 1–2 ngày - Đông lạnh –18°C: 1–2 tháng	Kg	01	
137	Heo quay	Thành phần: Thịt ba rọi hoặc thịt nạc vai, muối, tiêu, ngũ vị, gia vị khác Đặc điểm: - Da giòn, nở đều - Thịt thơm, chắc, ít mỡ hoặc nhiều mỡ tùy phần - Màu vàng tự nhiên, không phẩm nhuộm Quy cách: Khối 0.5kg – 1kg – 2kg hoặc nguyên miếng theo yêu cầu - Đóng hộp giấy, túi hút chân không Bảo quản:	Kg	01	

Stt	Tên sản phẩm – hàng hóa	Quy cách sản phẩm	Đvt	Số lượng	Đơn giá (đã bao gồm VAT)
		- 0–4°C: 1–2 ngày - –18°C: 1–2 tháng - Hâm lại bằng lò để giòn da			
138	Bột bắp (1kg)	- Thành phần: 100% tinh bột bắp Đặc điểm: - Bột trắng mịn, không mùi - Tạo độ sệt, độ sánh cho món ăn - Dùng làm bánh, áo chiên, pha bột, làm súp hoặc kem trộn Quy cách: - Gói 100g – 400g – 1kg - Bao bì PE/PP hàn kín - Thùng: 20–50 gói Bảo quản: - Khô, thoáng, tránh ẩm - HSD: 12–24 tháng	Gói	01	
139	Xúc xích thịt heo	- Thành phần: Thịt heo/bò/gà xay, mỡ, muối, đường, gia vị, chất điều vị, nitrate/nitrite (tùy loại), vỏ collagen Đặc điểm: - Màu hồng nhạt hoặc đỏ cam - Thơm, dai nhẹ - Có loại tiết trùng, loại tươi, loại hun khói Quy cách: - Gói 250g – 500g – 1kg - Dạng cây nhỏ (10–30g/cây) hoặc cây lớn - Đóng khay hoặc túi hút chân không Bảo quản: - 0–4°C (loại tươi/ướp lạnh): 7–10 ngày - Loại tiết trùng: để ở nhiệt độ phòng - Đông lạnh: –18°C: 3–6 tháng	Cái	01	



2. Giá trên bao gồm phí, lệ phí, thuế và chi phí vận chuyển hằng ngày.
3. Báo giá này có hiệu lực trong vòng:..... ngày, kể từ ngày... tháng.....năm.....

....., ngày.....tháng.....năm 2025

Đại diện Công ty
(ký tên, đóng dấu (nếu có))

