

Số: 12/TB-THCSMP

Bến Cát, ngày 10 tháng 8 năm 2026

THÔNG BÁO
VỀ VIỆC NỘP BÁO GIÁ VÀ HỒ SƠ NĂNG LỰC
(Áp dụng cho gói thầu cung cấp thực phẩm)

I. Căn cứ pháp lý

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010 của Quốc hội;

Căn cứ Luật Đấu thầu số 22/2023/QH15 ngày 23 tháng 6 năm 2023 của Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

Căn cứ Luật số 57/2024/QH15 ngày 29 tháng 11 năm 2024 của Quốc hội 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 Luật số 90/2025/QH15 ngày 25 tháng 6 năm 2025 của Quốc hội sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Đấu thầu, Luật Đầu tư theo phương thức đối tác công tư, Luật Hải quan, Luật Thuế giá trị gia tăng, Luật Thuế xuất khẩu, thuế nhập khẩu, Luật Đầu tư, Luật Đầu tư công, Luật Quản lý, sử dụng tài sản công;

Căn cứ Nghị định số 09/2016/NĐ-CP ngày 28 tháng 01 năm 2016 của Chính phủ quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 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 Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12 tháng 5 năm 2016 của Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học;

Căn cứ Thông tư số 79/2025/TT-BTC ngày 04 tháng 8 năm 2025 của Bộ trưởng 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 các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, tiêu chuẩn Việt Nam và các quy định pháp luật hiện hành có liên quan đến chất lượng, an toàn thực phẩm, vệ sinh, dinh dưỡng và tổ chức bữa ăn học đường;

Căn cứ nhu cầu thực tế và kế hoạch thực hiện gói thầu Cung cấp thực phẩm phục vụ bữa ăn bán trú năm học 2026 - 2027 của Trường Trung học Cơ sở Mỹ Phước.

II. Thông tin chung về gói thầu

- Chủ đầu tư: Trường Trung học Cơ sở Mỹ Phước;
- Tên gói thầu: Cung cấp thực phẩm phục vụ bữa ăn bán trú năm học 2026 - 2027 của Trường Trung học Cơ sở Mỹ Phước;
- Nguồn vốn: Nguồn thu hộ chi hộ thực phẩm bán trú;
- Thời gian thực hiện hợp đồng: Năm học 2026 - 2027.

III. Phạm vi và yêu cầu cung cấp

1. Phạm vi cung cấp

Nhà cung cấp thực hiện cung cấp thực phẩm phục vụ bữa ăn bán trú tại Trường Trung học Cơ sở Mỹ Phước theo số lượng thực tế do Nhà trường thông báo, trên cơ sở danh mục thực phẩm, quy cách, khối lượng, thời gian và các yêu cầu đã được thống nhất.

2. Yêu cầu về chất lượng và an toàn thực phẩm

Thực phẩm phải được chế biến từ nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, bảo đảm chất lượng và an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

Nguyên liệu sử dụng để chế biến thực phẩm phải bảo đảm tươi, sạch, còn hạn sử dụng và đáp ứng yêu cầu về chất lượng; không sử dụng nguyên liệu ôi thiu, hư hỏng, biến chất hoặc không bảo đảm an toàn thực phẩm.

Việc tiếp nhận, kiểm tra, bảo quản, vận chuyển và giao nhận thực phẩm phải được thực hiện theo quy trình bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm.

Thực phẩm phải bảo đảm đầy đủ về số lượng, quy cách, khối lượng, thành phần và chất lượng theo danh mục thực phẩm đã được thống nhất; phù hợp với lứa tuổi học sinh trung học cơ sở và yêu cầu tổ chức bữa ăn học đường.

Danh mục thực phẩm phải được xây dựng khoa học, đa dạng, có sự thay đổi hợp lý giữa các ngày và các tuần, bảo đảm cân đối các nhóm chất dinh dưỡng và phù hợp với điều kiện thực tế của Nhà trường.

Thực phẩm khi cung cấp phải bảo đảm chất lượng cảm quan, không có mùi, vị hoặc dấu hiệu bất thường; được chia suất, bảo quản và vận chuyển phù hợp với phương án cung cấp, bảo đảm vệ sinh trong suốt quá trình giao nhận.

Trường hợp thực phẩm được chế biến tại cơ sở bên ngoài Nhà trường, Nhà cung cấp phải bảo đảm điều kiện về cơ sở chế biến, bảo quản và phương tiện vận chuyển phù hợp với quy định về an toàn thực phẩm.

Nhà cung cấp chịu trách nhiệm về chất lượng và an toàn thực phẩm của thực phẩm từ khâu lựa chọn nguyên liệu, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển đến khi bàn giao cho Nhà trường.

Trường hợp phát hiện thực phẩm hoặc nguyên liệu không bảo đảm chất lượng, có dấu hiệu không an toàn thực phẩm hoặc không phù hợp với danh mục thực phẩm, quy cách, khối lượng đã thống nhất, Nhà cung cấp phải kịp thời thông báo, phối hợp với Nhà trường để xử lý, thay thế và chịu trách nhiệm theo quy định pháp luật và thỏa thuận trong hợp đồng.

3. Yêu cầu về tổ chức cung cấp

Giao thực phẩm hằng ngày đúng thời gian, địa điểm và số lượng theo thông báo của Nhà trường.

Có khả năng điều chỉnh linh hoạt số lượng thực phẩm theo số lượng học sinh thực tế và nhu cầu của Nhà trường.

Thực hiện việc đăng ký, xác nhận và đối chiếu số lượng thực phẩm hằng ngày với Nhà trường trước thời điểm cung cấp.

Bố trí nhân sự phụ trách chính để liên hệ, giao nhận, phối hợp và xử lý các vấn đề phát sinh trong quá trình cung cấp.

Bảo đảm việc cung cấp thực phẩm được thực hiện liên tục, ổn định, không làm gián đoạn hoạt động bán trú của Nhà trường.

Có phương án dự phòng về nhân sự, phương tiện, nguyên liệu và các nguồn lực cần thiết trong trường hợp xảy ra sự cố ảnh hưởng đến việc cung cấp thực phẩm.

Tuân thủ nội quy, quy định về an ninh, trật tự, thời gian ra vào và các quy định khác của Nhà trường trong quá trình giao nhận.

Việc giao nhận thực phẩm phải có xác nhận giữa Nhà cung cấp và đại diện Nhà trường; trường hợp có thiếu, thừa hoặc sai lệch số lượng phải được ghi nhận và xử lý kịp thời.

Không tự ý thay đổi thời gian cung cấp, phương thức giao nhận, danh mục thực phẩm hoặc các nội dung đã thống nhất với Nhà trường khi chưa được Nhà trường chấp thuận.

Cung cấp đầy đủ thông tin liên hệ của người phụ trách để Nhà trường thuận tiện trong việc trao đổi, điều phối và xử lý các vấn đề phát sinh trong thời gian thực hiện.

IV. Yêu cầu về báo giá, hồ sơ và tiêu chí đánh giá:

1. Yêu cầu về báo giá

Nhà cung cấp báo giá theo đơn vị thực phẩm, trong đó đơn giá phải thể hiện rõ ràng và bao gồm các khoản chi phí cần thiết để thực hiện việc cung cấp thực phẩm theo yêu cầu, bao gồm nhưng không giới hạn ở chi phí nguyên liệu, chế biến, chia suất, bảo quản, vận chuyển, giao nhận, thuế và các chi phí liên quan khác.

Báo giá phải ghi rõ:

- Tên đơn vị báo giá;
- Địa chỉ, mã số thuế (nếu có);
- Tên gói thầu;
- Tên hàng hóa/dịch vụ cung cấp;
- Đơn vị tính;
- Đơn giá;
- Các chi phí liên quan đã bao gồm trong đơn giá;
- Thời gian có hiệu lực của báo giá;
- Thông tin người liên hệ;
- Họ tên, chức vụ và chữ ký của người có thẩm quyền; trường hợp báo giá điện tử phải bảo đảm thông tin xác thực theo hình thức gửi báo giá.

2. Hồ sơ, tài liệu chứng minh năng lực và điều kiện an toàn thực phẩm

2.1. Hồ sơ pháp lý của Nhà cung cấp

Nhà cung cấp cung cấp:

Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp/đăng ký hộ kinh doanh hoặc tài liệu pháp lý tương đương, trong đó ngành nghề đăng ký phù hợp với hoạt động cung cấp thực phẩm, chế biến thực phẩm, kinh doanh thực phẩm hoặc kinh doanh, cung cấp thực phẩm.

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc hồ sơ, tài liệu pháp lý về an toàn thực phẩm phù hợp với loại hình hoạt động và trường hợp thuộc đối tượng phải cấp theo quy định.

Trường hợp Nhà cung cấp sử dụng cơ sở chế biến của đơn vị khác, phải cung cấp thông tin và hồ sơ pháp lý của cơ sở trực tiếp thực hiện việc chế biến thực phẩm, đồng thời cung cấp tài liệu chứng minh mối quan hệ hợp tác hoặc quyền sử dụng cơ sở đó.

Trường hợp sử dụng đơn vị cung cấp nguyên liệu, đơn vị vận chuyển hoặc đơn vị phối hợp khác, Nhà cung cấp phải nêu rõ tên, địa chỉ, phạm vi công việc và trách nhiệm của từng đơn vị trong chuỗi cung ứng.

2.2. Hồ sơ về hệ thống quản lý và kiểm soát an toàn thực phẩm

Nhà cung cấp phải có quy trình hoặc hệ thống quản lý, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm phù hợp với quy mô, tính chất và phương thức cung cấp thực phẩm, bao gồm tối thiểu các nội dung:

- Quy trình kiểm soát và tiếp nhận nguyên liệu đầu vào;
- Quy trình kiểm tra chất lượng, nguồn gốc và tình trạng nguyên liệu;
- Quy trình kiểm tra, bảo quản và kiểm soát điều kiện vệ sinh;
- Quy trình kiểm soát nhiệt độ trong quá trình chế biến, bảo quản và vận chuyển;
- Quy trình đóng gói, bảo quản và giao nhận thực phẩm;

- Quy trình vệ sinh nhà xưởng, khu vực bảo quản thực phẩm, dụng cụ và thiết bị;
- Quy trình kiểm soát nguồn nước, nguyên liệu và các yếu tố có nguy cơ ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm;
- Quy trình kiểm soát nhân sự trực tiếp tham gia chế biến, chia suất và vận chuyển;
- Quy trình kiểm soát và xử lý thực phẩm không phù hợp;
- Quy trình xử lý khi phát hiện thực phẩm có dấu hiệu không bảo đảm chất lượng hoặc an toàn thực phẩm;
- Quy trình thu hồi, cách ly và xử lý sản phẩm/thực phẩm không phù hợp;
- Quy trình tiếp nhận, xử lý phản ánh, khiếu nại và sự cố liên quan đến chất lượng, an toàn thực phẩm.

Nhà cung cấp phải có ít nhất một hệ thống quản lý/chứng nhận về chất lượng hoặc an toàn thực phẩm còn hiệu lực, phù hợp với phạm vi hoạt động cung cấp thực phẩm, như HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 hoặc hệ thống/chứng nhận tương đương được công nhận phù hợp với phạm vi hoạt động.

Trường hợp Nhà cung cấp sử dụng các hệ thống/chứng nhận nêu trên để chứng minh năng lực, phải cung cấp bản sao chứng nhận còn hiệu lực và tài liệu liên quan để Nhà trường kiểm tra, đối chiếu.

Các hệ thống/chứng nhận về quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm được sử dụng để chứng minh năng lực quản lý của Nhà cung cấp và không thay thế các điều kiện pháp lý bắt buộc khác về an toàn thực phẩm, nếu Nhà cung cấp thuộc trường hợp phải đáp ứng các điều kiện đó theo quy định pháp luật.

2.3. Hồ sơ truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm

Nhà cung cấp phải xây dựng và cung cấp phương án/quy trình truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, bảo đảm có khả năng xác định được nguồn gốc nguyên liệu từ nhà cung cấp đến quá trình chế biến và thực phẩm cung cấp cho Nhà trường.

Hồ sơ truy xuất nguồn gốc phải thể hiện tối thiểu các thông tin sau:

- Tên nguyên liệu/thực phẩm;
- Tên và địa chỉ đơn vị cung cấp;
- Thông tin liên hệ của đơn vị cung cấp;
- Nguồn gốc, xuất xứ của nguyên liệu;
- Ngày nhập nguyên liệu;
- Số lượng nhập;
- Số lô hoặc thông tin nhận diện lô hàng, nếu có;
- Hạn sử dụng hoặc ngày sản xuất đối với thực phẩm bao gói;
- Tình trạng nguyên liệu khi tiếp nhận;

- Kết quả kiểm tra hoặc xác nhận chất lượng khi tiếp nhận;
- Thông tin về quá trình bảo quản;
- Thông tin về việc sử dụng nguyên liệu cho từng đợt chế biến;
- Thông tin về ngày chế biến và số lượng thực phẩm được sản xuất;
- Thông tin về thời gian, địa điểm giao nhận thực phẩm.

Nhà cung cấp phải có khả năng truy xuất ngược từ sản phẩm thực phẩm đã cung cấp đến nhà sản xuất/nhà cung cấp, nguồn gốc và lô hàng tương ứng; đồng thời có khả năng xác định các sản phẩm đã cung cấp thuộc lô hàng cụ thể.

2.4. Hồ sơ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu

Nhà cung cấp phải cung cấp danh sách các nhóm nguyên liệu chính dự kiến sử dụng để chế biến thực phẩm và nguồn cung cấp tương ứng.

Đối với từng nhóm nguyên liệu, Nhà cung cấp phải có khả năng cung cấp các tài liệu chứng minh nguồn gốc, xuất xứ phù hợp, bao gồm nhưng không giới hạn:

- Hợp đồng hoặc thỏa thuận mua bán với đơn vị cung cấp;
- Hóa đơn, chứng từ mua hàng;
- Phiếu giao nhận hàng hóa;
- Phiếu nhập kho hoặc sổ theo dõi nhập nguyên liệu;
- Giấy tờ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ đối với trường hợp pháp luật có yêu cầu;
- Hồ sơ kiểm soát chất lượng của nhà cung cấp nguyên liệu;
- Hồ sơ kiểm nghiệm, kiểm tra chất lượng hoặc các tài liệu liên quan khác nếu có;
- Đối với thực phẩm bao gói, phải có thông tin về tên sản phẩm, cơ sở sản xuất, ngày sản xuất, hạn sử dụng, số lô và các thông tin bắt buộc khác theo quy định.

Nhà cung cấp phải cam kết không sử dụng nguyên liệu không rõ nguồn gốc, không có thông tin truy xuất hoặc không đáp ứng yêu cầu về an toàn thực phẩm.

2.5. Kiểm soát nguyên liệu đầu vào

Nhà cung cấp phải có quy trình kiểm tra nguyên liệu khi tiếp nhận, tối thiểu bao gồm:

- Kiểm tra số lượng;
- Kiểm tra tình trạng bao bì, đóng gói;
- Kiểm tra màu sắc, mùi, trạng thái và các dấu hiệu bất thường;
- Kiểm tra hạn sử dụng, ngày sản xuất và số lô đối với thực phẩm bao gói;
- Kiểm tra điều kiện vận chuyển và bảo quản;
- Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ và hồ sơ kèm theo;
- Ghi nhận kết quả kiểm tra;

- Có biện pháp từ chối tiếp nhận, cách ly hoặc xử lý đối với nguyên liệu không đạt yêu cầu.

Nhà cung cấp phải có sổ hoặc biểu mẫu theo dõi nhập nguyên liệu và kiểm tra nguyên liệu đầu vào để phục vụ việc kiểm tra, đối chiếu khi cần thiết.

2.6. Kiểm soát quá trình bảo quản và cung cấp

Nhà cung cấp phải có quy trình kiểm soát trong quá trình chế biến, bao gồm:

- Kiểm soát vệ sinh cá nhân của người trực tiếp chế biến;
- Kiểm soát trang phục bảo hộ và các yêu cầu vệ sinh đối với nhân sự;
- Kiểm soát việc phân loại, sắp xếp và bảo quản riêng các nhóm thực phẩm;
- Kiểm soát nguy cơ nhiễm chéo giữa các nhóm thực phẩm;
- Kiểm soát vệ sinh dụng cụ, thiết bị và khu vực bảo quản thực phẩm;
- Kiểm soát thời gian và nhiệt độ chế biến phù hợp;
- Kiểm soát việc bảo quản thực phẩm sau chế biến;
- Kiểm soát việc đóng gói, bao bì và bảo đảm vệ sinh trong quá trình giao nhận;

- Có biểu mẫu hoặc hồ sơ ghi nhận các nội dung kiểm soát theo quy trình của Nhà cung cấp.

2.7. Kiểm soát vận chuyển và giao nhận

Trường hợp thực phẩm được vận chuyển từ cơ sở chế biến đến Nhà trường, Nhà cung cấp phải có:

- Phương án vận chuyển phù hợp với loại hình thực phẩm;
- Phương tiện vận chuyển bảo đảm vệ sinh và phù hợp với việc vận chuyển thực phẩm;
- Dụng cụ chứa đựng, bảo quản thực phẩm phù hợp;
- Quy trình vệ sinh phương tiện và dụng cụ vận chuyển;
- Biện pháp bảo đảm thực phẩm không bị nhiễm bẩn, nhiễm chéo trong quá trình vận chuyển;
- Biện pháp kiểm soát thời gian từ khi hoàn thành chế biến đến khi giao nhận;
- Hồ sơ hoặc biểu mẫu theo dõi giao nhận thực phẩm.

Khi giao nhận, Nhà cung cấp và Nhà trường thực hiện đối chiếu số lượng thực phẩm và ghi nhận các trường hợp thiếu, thừa, sai lệch hoặc bất thường nếu có.

2.8. Kiểm soát lưu mẫu và hồ sơ liên quan

Nhà cung cấp phải thực hiện việc lưu mẫu thức ăn theo quy định và phù hợp với phương thức tổ chức cung cấp thực phẩm.

Hồ sơ lưu mẫu phải có khả năng xác định được tối thiểu:

- Ngày, giờ lấy mẫu;

- Tên thực phẩm;
- Số lượng mẫu;
- Người thực hiện;
- Điều kiện bảo quản;
- Thời điểm hủy mẫu theo quy định.

Nhà cung cấp phải có khả năng cung cấp hồ sơ lưu mẫu và các hồ sơ kiểm soát liên quan khi Nhà trường hoặc cơ quan có thẩm quyền yêu cầu.

2.9. Kiểm soát nhân sự

Nhà cung cấp phải cung cấp danh sách nhân sự dự kiến trực tiếp tham gia thực hiện gói cung cấp, bao gồm:

- Người phụ trách chung;
- Nhân sự chế biến;
- Nhân sự chia suất;
- Nhân sự vận chuyển/giao nhận;
- Nhân sự kiểm soát chất lượng hoặc an toàn thực phẩm, nếu có.

Đối với nhân sự trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm, Nhà cung cấp phải bảo đảm đáp ứng các yêu cầu về sức khỏe, kiến thức và thực hành an toàn thực phẩm theo quy định.

Nhà cung cấp phải có phương án thay thế nhân sự trong trường hợp nhân sự chính nghỉ hoặc không thể thực hiện nhiệm vụ, bảo đảm không làm gián đoạn việc cung cấp thực phẩm.

2.10. Kiểm soát cơ sở vật chất, thiết bị và dụng cụ

Nhà cung cấp phải cung cấp thông tin về cơ sở chế biến và các trang thiết bị chủ yếu phục vụ việc cung cấp thực phẩm, tối thiểu gồm:

- Khu vực tiếp nhận nguyên liệu;
- Khu vực sơ chế;
- Khu vực chế biến;
- Khu vực chia suất;
- Khu vực bảo quản;
- Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển;
- Thiết bị bảo quản và kiểm soát nhiệt độ, nếu có;
- Thiết bị, dụng cụ vệ sinh;
- Các trang thiết bị khác phục vụ quá trình cung cấp.

Cơ sở, trang thiết bị và dụng cụ phải được duy trì trong tình trạng vệ sinh, hoạt động phù hợp và đáp ứng quy mô cung cấp.

2.11. Phương án xử lý sự cố an toàn thực phẩm

Nhà cung cấp phải có phương án xử lý sự cố an toàn thực phẩm, trong đó thể hiện rõ:

- Cách thức tiếp nhận thông tin sự cố;
- Người chịu trách nhiệm xử lý;
- Biện pháp tạm dừng cung cấp hoặc cách ly thực phẩm/nguyên liệu có nguy cơ;
- Biện pháp xác định phạm vi ảnh hưởng;
- Phương án truy xuất nguyên liệu và thực phẩm liên quan;
- Phương án thu hồi hoặc thay thế thực phẩm khi cần thiết;
- Phương án phối hợp với Nhà trường;
- Phương án thông báo và phối hợp với cơ quan có thẩm quyền khi thuộc trường hợp phải thông báo;
- Biện pháp khắc phục và phòng ngừa tái diễn.

Nhà cung cấp phải cam kết phối hợp đầy đủ với Nhà trường trong việc xử lý mọi sự cố liên quan đến chất lượng và an toàn thực phẩm trong phạm vi trách nhiệm của mình.

2.12. Hồ sơ thu hồi và truy xuất

Nhà cung cấp phải có khả năng thực hiện truy xuất và thu hồi trong trường hợp phát hiện nguyên liệu hoặc thực phẩm không bảo đảm chất lượng, với yêu cầu:

- Xác định được lô nguyên liệu liên quan;
- Xác định được nhà cung cấp nguyên liệu;
- Xác định được thời gian sử dụng nguyên liệu;
- Xác định được số lượng thực phẩm có liên quan;
- Xác định được thời gian và địa điểm giao nhận;
- Thực hiện cách ly/thu hồi theo phương án đã xây dựng;
- Ghi nhận đầy đủ kết quả xử lý và biện pháp khắc phục.

Nhà cung cấp phải cam kết cung cấp thông tin truy xuất trong thời gian hợp lý khi Nhà trường yêu cầu hoặc khi phát sinh sự cố.

2.13. Cam kết về tính trung thực của hồ sơ

Nhà cung cấp chịu trách nhiệm về tính chính xác, trung thực và hợp pháp của các hồ sơ, tài liệu cung cấp.

Trường hợp Nhà cung cấp sử dụng hồ sơ, tài liệu của đơn vị khác để chứng minh năng lực hoặc điều kiện cung cấp thì phải nêu rõ đơn vị sở hữu, phạm vi sử dụng và mối quan hệ giữa các bên.

Nhà cung cấp không được cung cấp hồ sơ giả, hồ sơ hết hiệu lực, hồ sơ không thuộc quyền sử dụng hoặc tài liệu không phản ánh đúng điều kiện thực tế của cơ sở trực tiếp chế biến, cung cấp thực phẩm.

2.14. Danh mục hồ sơ tối thiểu phải có trong hồ sơ năng lực

Để thuận tiện cho việc kiểm tra, đối chiếu, Nhà cung cấp được yêu cầu sắp xếp hồ sơ năng lực theo thứ tự tối thiểu sau:

- Hồ sơ pháp lý của Nhà cung cấp;
- Hồ sơ pháp lý về an toàn thực phẩm;
- Hồ sơ năng lực và kinh nghiệm;
- Sơ đồ tổ chức và danh sách nhân sự;
- Hồ sơ về cơ sở chế biến;
- Danh mục máy móc, thiết bị, dụng cụ;
- Phương án tổ chức cung cấp thực phẩm;
- Quy trình kiểm soát an toàn thực phẩm;
- Quy trình kiểm soát nguyên liệu đầu vào;
- Quy trình truy xuất nguồn gốc;
- Danh sách nhà cung cấp nguyên liệu chính;
- Hồ sơ/tài liệu chứng minh nguồn gốc nguyên liệu;
- Quy trình bảo quản và kiểm soát nhiễm chéo;
- Quy trình bảo quản và vận chuyển;
- Quy trình chia suất và giao nhận;
- Quy trình lưu mẫu;
- Quy trình xử lý thực phẩm không phù hợp;
- Phương án xử lý sự cố an toàn thực phẩm;
- Phương án thu hồi và truy xuất;
- Danh mục thực phẩm dự kiến cung cấp;
- Bảng quy cách, khối lượng thực phẩm;
- Báo giá;
- Chứng nhận/hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm còn hiệu lực và phù hợp với phạm vi cung cấp thực phẩm, trong đó có thể bao gồm HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 hoặc hệ thống/chứng nhận tương đương; các tài liệu liên quan để chứng minh việc áp dụng và duy trì hệ thống (nếu có);
- Các tài liệu khác chứng minh năng lực và điều kiện cung cấp.

3. Nội dung đánh giá

Việc xem xét báo giá và hồ sơ, tài liệu kèm theo được thực hiện trên các nhóm nội dung chủ yếu sau:

3.1. Hồ sơ pháp lý

Xem xét tính đầy đủ, phù hợp và thống nhất của hồ sơ pháp lý, hồ sơ về an toàn thực phẩm và các tài liệu liên quan đến hoạt động cung cấp thực phẩm.

3.2. Năng lực và kinh nghiệm

Xem xét kinh nghiệm của Nhà cung cấp trong việc thực hiện các hợp đồng cung cấp thực phẩm, kinh doanh, cung cấp thực phẩm hoặc cung cấp thực phẩm tương tự; khả năng đáp ứng quy mô, thời gian và yêu cầu của Nhà trường.

3.3. Phương án tổ chức cung cấp

Xem xét tính phù hợp và khả thi của phương án tổ chức cung cấp, bao gồm tiếp nhận số lượng, chuẩn bị, chế biến, kiểm soát chất lượng, chia suất, bảo quản, vận chuyển, giao nhận và xử lý các tình huống phát sinh.

3.4. Danh mục, quy cách và chất lượng thực phẩm

Xem xét danh mục thực phẩm dự kiến về mức độ đa dạng, sự thay đổi thực phẩm giữa các ngày và các tuần; sự phù hợp với học sinh trung học cơ sở; tính cân đối, đa dạng của các nhóm chất dinh dưỡng và quy cách, khối lượng từng thực phẩm/thành phần trong thực phẩm.

3.5. Cơ sở vật chất và phương tiện

Xem xét cơ sở, khu vực bảo quản thực phẩm, trang thiết bị, dụng cụ chia suất, bảo quản và phương tiện vận chuyển có phù hợp với quy mô và phương án cung cấp hay không.

3.6. Quản lý chất lượng

Nhà cung cấp phải có ít nhất một hệ thống/chứng nhận quản lý chất lượng hoặc an toàn thực phẩm còn hiệu lực, phù hợp với phạm vi hoạt động cung cấp thực phẩm, như HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 hoặc hệ thống/chứng nhận tương đương. Đây là tiêu chí bắt buộc để đánh giá năng lực quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm của Nhà cung cấp.

Các hệ thống/chứng nhận nêu trên được xem xét trên nguyên tắc tương đương về mục tiêu và phạm vi quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm. Nhà cung cấp cung cấp chứng nhận còn hiệu lực và các tài liệu liên quan để Nhà trường kiểm tra, đối chiếu. Không quy định riêng HACCP là chứng nhận duy nhất được chấp nhận.

3.7. Truy xuất nguồn gốc

Xem xét quy trình và khả năng truy xuất nguồn gốc đối với nguyên liệu thực phẩm sử dụng để chế biến thực phẩm; hồ sơ, tài liệu chứng minh nguồn gốc, xuất xứ của nguyên liệu; thông tin về nhà cung cấp nguyên liệu, thời gian nhập, số lượng, lô hàng và quá trình sử dụng. Nhà cung cấp phải có khả năng cung cấp thông tin, hồ sơ phục vụ việc truy xuất nguyên liệu khi Nhà trường yêu cầu hoặc khi phát sinh vấn đề liên quan đến chất lượng, an toàn thực phẩm; bảo đảm có thể xác định được nguồn gốc nguyên liệu và các thực phẩm có liên quan.

3.8. Giá báo

Xem xét tính đầy đủ, rõ ràng của đơn giá, các khoản chi phí liên quan, thời gian hiệu lực của báo giá và tính thống nhất giữa đơn giá, danh mục thực phẩm, quy cách, khối lượng và phạm vi cung cấp.

Giá báo là cơ sở để Nhà trường tham khảo, tổng hợp, phân tích và thực hiện các bước tiếp theo theo quy định; không được hiểu là cam kết lựa chọn đơn vị có giá thấp nhất.

3.9. Tính đầy đủ và trung thực của hồ sơ

Xem xét tính đầy đủ, rõ ràng, hợp lệ và thống nhất giữa báo giá, hồ sơ năng lực, hồ sơ pháp lý, hồ sơ an toàn thực phẩm, hồ sơ kinh nghiệm, phương án tổ chức cung cấp và các tài liệu kèm theo. Các thông tin về tên đơn vị, địa chỉ, cơ sở chế biến, nhân sự, kinh nghiệm, chứng nhận, nguồn gốc nguyên liệu và các nội dung liên quan phải thống nhất, có khả năng kiểm tra, đối chiếu. Nhà cung cấp chịu trách nhiệm về tính chính xác, trung thực và hợp pháp của toàn bộ thông tin, hồ sơ, tài liệu đã cung cấp; trường hợp phát hiện thông tin sai lệch, không trung thực hoặc tài liệu không hợp pháp thì Nhà cung cấp phải chịu trách nhiệm theo quy định..

4. Bảng tiêu chí đánh giá

STT	Nhóm tiêu chí	Tiêu chí cụ thể	Yêu cầu	Kết quả
1	Hồ sơ pháp lý	Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp/hộ kinh doanh và ngành nghề phù hợp	Có, còn hiệu lực và phù hợp với phạm vi cung cấp thực phẩm, thực phẩm hoặc kinh doanh, cung cấp thực phẩm	Đạt/Không đạt
		Hồ sơ pháp lý về an toàn thực phẩm	Có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc hồ sơ pháp lý phù hợp với loại hình hoạt động và trường hợp thuộc đối tượng phải cấp	Đạt/Không đạt
		Thông tin về cơ sở trực tiếp chế biến	Có tên, địa chỉ và thông tin nhận diện rõ ràng của cơ sở trực tiếp chế biến, cung cấp thực phẩm	Đạt/Không đạt
		Hồ sơ báo giá và tài liệu kèm theo	Đầy đủ, rõ ràng, thống nhất và có thể kiểm tra, đối chiếu	Đạt/Không đạt

2	Năng lực và kinh nghiệm	Kinh nghiệm cung cấp thực phẩm, dịch vụ ăn uống hoặc thực phẩm tương tự	Có tài liệu chứng minh kinh nghiệm thực hiện công việc tương tự	Đạt/Không đạt
		Khả năng đáp ứng quy mô cung cấp	Có đủ năng lực, nguồn lực và phương án đáp ứng nhu cầu của Nhà trường	Đạt/Không đạt
		Nhân sự thực hiện	Có danh sách nhân sự dự kiến, người phụ trách chính và đầu mối liên hệ	Đạt/Không đạt
		Phương án nhân sự dự phòng	Có phương án thay thế nhân sự khi phát sinh trường hợp đột xuất	Đạt/Không đạt
3	Phương án tổ chức cung cấp	Phương án tổ chức cung cấp thực phẩm	Có phương án cụ thể, phù hợp với yêu cầu của Nhà trường	Đạt/Không đạt
		Tiếp nhận và xác nhận số lượng	Có quy trình tiếp nhận, xác nhận và điều chỉnh số lượng thực phẩm hằng ngày	Đạt/Không đạt
		Giao nhận và đối chiếu	Có quy trình giao nhận, kiểm đếm và xác nhận số lượng thực phẩm	Đạt/Không đạt
		Phương án dự phòng	Có phương án xử lý sự cố về nhân sự, phương tiện, nguyên liệu hoặc các điều kiện ảnh hưởng đến việc cung cấp	Đạt/Không đạt
		Đầu mối phối hợp	Có người phụ trách cụ thể để tiếp nhận thông tin, phản hồi và xử lý các vấn đề phát sinh với Nhà trường	Đạt/Không đạt
4	Thực đơn và dinh dưỡng	Thực đơn dự kiến	Có, phù hợp với học sinh trung học cơ sở	Đạt/Không đạt
		Sự đa dạng của thực đơn	Có sự thay đổi thực phẩm hợp lý giữa	Đạt/Không đạt

			các ngày và các tuần, hạn chế lặp lại thực phẩm	
		Quy cách, khối lượng thực phẩm	Có bảng quy cách, khối lượng cụ thể cho từng món ăn/thành phần trong thực phẩm	Đạt/Không đạt
		Yêu cầu chất lượng và tính phù hợp của thực phẩm	Bảo đảm đa dạng, cân đối các nhóm chất dinh dưỡng và phù hợp với yêu cầu tổ chức bữa ăn học đường	Đạt/Không đạt
		Tính phù hợp của thực phẩm	Thực phẩm phù hợp với lứa tuổi học sinh, khẩu vị phổ biến và điều kiện thực tế của Nhà trường	Đạt/Không đạt
5	Cơ sở vật chất và phương tiện	Cơ sở/khu vực chế biến	Có cơ sở, khu vực chế biến phù hợp với quy mô cung cấp và yêu cầu an toàn thực phẩm	Đạt/Không đạt
		Phân khu và kiểm soát nhiễm chéo	Có biện pháp phân khu hoặc kiểm soát phù hợp giữa thực phẩm sống, thực phẩm chín và các công đoạn chế biến	Đạt/Không đạt
		Trang thiết bị, dụng cụ	Đáp ứng yêu cầu sơ chế, chế biến, chia suất, bảo quản và vệ sinh	Đạt/Không đạt
		Phương tiện vận chuyển	Có phương tiện phù hợp, bảo đảm vệ sinh và an toàn trong quá trình vận chuyển thực phẩm	Đạt/Không đạt
		Dụng cụ chứa đựng, bảo quản	Có dụng cụ phù hợp để chứa đựng, bảo quản và vận chuyển thực phẩm	Đạt/Không đạt

6	Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	Quy trình kiểm soát an toàn thực phẩm	Quy trình kiểm soát an toàn thực phẩm Có quy trình kiểm soát từ tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, bảo quản đến giao nhận thực phẩm	Đạt/Không đạt
		Kiểm soát nguyên liệu đầu vào	Có quy trình kiểm tra nguồn gốc, chất lượng, số lượng, hạn sử dụng, tình trạng và điều kiện bảo quản nguyên liệu	Đạt/Không đạt
		Xử lý nguyên liệu không đạt	Có biện pháp từ chối tiếp nhận, cách ly hoặc xử lý nguyên liệu không bảo đảm yêu cầu	Đạt/Không đạt
		Kiểm soát nhiễm chéo	Có quy trình/biện pháp phòng ngừa nhiễm chéo trong quá trình sơ chế, chế biến và chia suất	Đạt/Không đạt
		Kiểm soát quá trình chế biến	Có biện pháp kiểm soát thời gian, nhiệt độ và các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm	Đạt/Không đạt
		Quy trình lưu mẫu	Có quy trình và biểu mẫu lưu mẫu thực phẩm theo quy định	Đạt/Không đạt
		Tiếp nhận và xử lý phản hồi	Có phương án tiếp nhận, ghi nhận và xử lý phản hồi của Nhà trường	Đạt/Không đạt
		Xử lý sự cố an toàn thực phẩm	Có phương án xử lý khi phát hiện thực phẩm hoặc nguyên liệu có dấu hiệu không bảo đảm an toàn thực phẩm	Đạt/Không đạt

		Thu hồi và thay thế	Có phương án thu hồi, cách ly, thay thế thực phẩm/nguyên liệu không phù hợp	Đạt/Không đạt
		Chứng nhận/hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm	Có ít nhất một trong các chứng nhận/hệ thống: HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 hoặc tương đương; còn hiệu lực và phù hợp với phạm vi cung cấp thực phẩm	Đạt/Không đạt
7	Truy xuất nguồn gốc	Quy trình truy xuất nguồn gốc	Có quy trình truy xuất từ thực phẩm đến nguyên liệu và nhà cung cấp nguyên liệu	Đạt/Không đạt
		Hồ sơ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu	Có hợp đồng, hóa đơn, chứng từ, phiếu giao nhận hoặc tài liệu tương đương chứng minh nguồn gốc nguyên liệu	Đạt/Không đạt
		Danh sách nhà cung cấp nguyên liệu	Có danh sách các nhà cung cấp nguyên liệu chính và thông tin nhận diện	Đạt/Không đạt
		Theo dõi nhập nguyên liệu	Có sổ, phiếu hoặc biểu mẫu theo dõi việc nhập, kiểm tra và sử dụng nguyên liệu	Đạt/Không đạt
		Khả năng truy xuất ngược	Có khả năng xác định nguyên liệu, nhà cung cấp, lô hàng và thời gian sử dụng khi phát sinh sự cố	Đạt/Không đạt
		Khả năng truy xuất xuôi	Có khả năng xác định các thực phẩm đã sử dụng nguyên liệu/lô nguyên liệu cụ thể	Đạt/Không đạt

8	Giá báo	Đơn giá thực phẩm	Có đơn giá và đơn vị tính rõ ràng	Đạt/Không đạt
		Chi phí liên quan	Đơn giá đã bao gồm đầy đủ các chi phí liên quan đến việc cung cấp thực phẩm theo yêu cầu	Đạt/Không đạt
		Tính thống nhất giữa giá và định lượng	Đơn giá phù hợp và thống nhất với thực đơn, quy cách, khối lượng và phạm vi cung cấp	Đạt/Không đạt
		Hiệu lực báo giá	Có ghi rõ thời gian hiệu lực của báo giá	Đạt/Không đạt
		Thông tin và xác nhận báo giá	Đầy đủ thông tin, họ tên/chức vụ và chữ ký của người có thẩm quyền xác nhận	Đạt/Không đạt
9	Tính đầy đủ và trung thực của hồ sơ	Hồ sơ năng lực	Đầy đủ theo danh mục hồ sơ, tài liệu mà Nhà trường yêu cầu	Đạt/Không đạt
		Tính thống nhất của hồ sơ	Các thông tin giữa hồ sơ pháp lý, hồ sơ năng lực, phương án, báo giá và tài liệu kèm theo thống nhất, không mâu thuẫn	Đạt/Không đạt
		Tính hợp lệ của tài liệu	Hồ sơ, chứng nhận và tài liệu cung cấp còn hiệu lực hoặc có giá trị chứng minh phù hợp	Đạt/Không đạt
		Cam kết trách nhiệm	Có cam kết chịu trách nhiệm về chất lượng, an toàn thực phẩm, nguồn gốc nguyên liệu và việc thực hiện cung cấp	Đạt/Không đạt
		Tính trung thực của hồ sơ	Có cam kết hồ sơ, tài liệu cung cấp là trung thực, chính xác và hợp pháp	Đạt/Không đạt

Nguyên tắc đánh giá:

Nhà cung cấp được đánh giá ĐẠT khi đáp ứng đầy đủ các tiêu chí bắt buộc theo yêu cầu của Nhà trường và có hồ sơ, tài liệu chứng minh phù hợp, rõ ràng, thống nhất và có khả năng kiểm tra, đối chiếu.

Nhà cung cấp phải có ít nhất một trong các hệ thống/chứng nhận quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm gồm HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 hoặc hệ thống/chứng nhận tương đương, còn hiệu lực và phù hợp với phạm vi hoạt động cung cấp thực phẩm. Đây là tiêu chí bắt buộc để đánh giá hồ sơ năng lực của Nhà cung cấp.

Nhà cung cấp không đáp ứng một trong các tiêu chí bắt buộc hoặc không cung cấp được hồ sơ, tài liệu chứng minh đáp ứng yêu cầu thì được xác định KHÔNG ĐẠT đối với tiêu chí tương ứng.

Trường hợp có từ hai Nhà cung cấp trở lên đáp ứng đầy đủ các tiêu chí bắt buộc, Nhà trường xem xét, đánh giá trên cơ sở tổng thể về giá báo, năng lực và kinh nghiệm, phương án tổ chức cung cấp, thực đơn và dinh dưỡng, cơ sở vật chất, khả năng đáp ứng, hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc và các điều kiện thực tế khác để lựa chọn Nhà cung cấp phù hợp.

V. Thời hạn và địa chỉ nhận báo giá

1. Thời hạn nhận báo giá:

Đến 16 giờ 00 phút, ngày 24 tháng 8 năm 2026.

Báo giá gửi sau thời hạn nêu trên có thể không được xem xét trong quá trình tổng hợp, phân tích báo giá của Nhà trường.

2. Địa điểm nhận báo giá:

Trường Trung học Cơ sở Mỹ Phước.

Địa chỉ: Đường DA 1-1, khu phố An Phước 3, phường Bến Cát, Thành phố Hồ Chí Minh.

Lưu ý: Địa chỉ nêu trên cần được Nhà trường rà soát và cập nhật theo địa chỉ hành chính hiện hành trước khi phát hành chính thức.

3. Hình thức nhận báo giá:

Nộp trực tiếp tại Trường Trung học Cơ sở Mỹ Phước; hoặc

Gửi báo giá qua địa chỉ thư điện tử của Nhà trường.

Báo giá phải được lập, ký xác nhận và gửi đầy đủ các tài liệu kèm theo theo yêu cầu tại Thông báo này.

VI. Thông tin liên hệ:

1. Người phụ trách: Phạm Chi Lan

2. Chức vụ: Hiệu trưởng

3. Điện thoại: 0274 355 7592

4. Email: thcsmyphuoc@bc.sgdbinhduong.edu.vn

Trường Trung học Cơ sở Mỹ Phước kính mời Quý đơn vị quan tâm, có đủ năng lực và khả năng cung cấp thực phẩm theo yêu cầu tham gia báo giá và gửi hồ sơ, tài liệu kèm theo đúng thời hạn nêu trên.

Trường Trung học Cơ sở Mỹ Phước trân trọng cảm ơn sự quan tâm, phối hợp và hợp tác của Quý đơn vị./.

Nơi nhận:

- Các nhà thầu quan tâm;
- Lưu HC, VT

HIỆU TRƯỞNG

Phạm Chi Lan



PHỤ LỤC

DANH MỤC THỰC PHẨM KÈM THEO BẢO GIÁ

(Kèm theo Bảo giá số 203.. ngày 10. tháng 8. năm 2026 của Trường THCS Mỹ Phước

STT	Tên vật tư	Đvt	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	BÁNH PHỞ TƯƠI	Kg	962,00		
2	BÁNH ƯỚT	Kg	120,00		
3	BÁNH CANH BỘT LỘC	Kg	150,00		
4	BÁNH CANH BỘT CẮT	Kg	10,00		
5	BÚN NHỎ	Kg	150,00		
6	BÚN LỚN	Kg	650,00		
7	MÌ QUẢNG	Kg	210,00		
8	HỦ TIÊU DÓT	Kg	315,00		
9	ĐẬU HŨ CHIÊN MIẾNG LỚN	Miếng	10.200,00		
10	ĐẬU HŨ CHIÊN MIẾNG NHỎ	Miếng	9.200,00		
11	ĐẬU HŨ MIẾNG TRẮNG	Miếng	440,00		
12	CÁ BASA LS	Kg	4,00		
13	CÁ BASA PHILÊ	Kg	1.073,00		
14	CÁ BASA PHILÊ K.MỠ	Kg	31,00		
15	CÁ NGỪ BỎ ĐẦU	Kg	351,00		
16	CUA ĐỒNG TÁCH MAI (BỎ MAI)	Kg	15,00		
17	CUA NGUYÊN CON	Kg	26,00		
18	DIỀU HỒNG BỎ ĐẦU LS	Kg	666,00		
19	HÉN TÁCH VỎ	Kg	17,00		
20	TÉP BẠC	Kg	28,00		
21	TÉP BẠC CẮT RÂU LỚN	Kg	630,00		
22	TÉP BẠC CẮT RÂU	Kg	115,00		
23	GẠO MÓNG CHIM	Kg	360,00		
24	GẠO LÀI SỮA	Kg	135,00		
25	BỘT BÉO	Kg	12,00		
26	BỘT CHIÊN XÙ 1Kg	Bịch	78,00		
27	BỘT MÌ 500Gr	Kg	86,00		
28	BỘT CHIÊN GIÒN 1Kg	Kg	90,00		
29	MÌ GÓI	Gói	1.554,00		
30	CHÁ CÁ 500Gr	Kg	610,00		

31	MỘC SÔNG	Kg	270,00		
32	CHUỐI CAU LỚN	Kg	1.887,00		
33	CHUỐI GIÀ	Kg	3.056,00		
34	CHUỐI SỮ	Kg	242,00		
35	DẦU HÀO 820Gr	Chai	31,00		
36	DẦU HÀO 350Gr	Chai	11,00		
37	DẦU MÈ ĐEN 250ML	Chai	14,00		
38	DẦU MÈ 250ML	Chai	5,00		
39	DẦU ĂN 30L	Can	30,00		
40	BƠ TƯỜNG AN 200Gr	Hộp	1,00		
41	BƠ TƯỜNG AN 800Gr	Hộp	8,00		
42	BỘT ỚT KHÔ 500Gr	Kg	4,00		
43	ĐIỀU MÀU BỘT 500Gr	Kg	14,00		
44	GIA VỊ LẬU THÁI	Gói	22,00		
45	NGŨ VỊ HƯƠNG 5Gr	Gói	11,00		
46	VANI	Ống	22,00		
47	TÉP KHÔ	Kg	2,00		
48	TÔM KHÔ	Kg	1,00		
49	NƯỚC CỐT DỪA TƯƠI	Kg	16,00		
50	GIÁ TƯƠI	Kg	2.760,00		
51	LÁ GIANG SƠ CHẾ	Kg	36,00		
52	SỮA ĐẬU NÀNH HỘP 200ML	Hộp	870,00		
53	BỘT CANH 200Gr	Gói	130,00		
54	BỘT NGỌT AJNOMOTO 1Kg (CÁNH NHỎ)	Gói	224,00		
55	MUỐI IOT ĐỎ THÀNH PHÁT 1Kg	Kg	727,00		
56	MUỐI HẠT THÀNH PHÁT 1Kg	Kg	237,00		
57	MẮM RUỐC HUẾ	Kg	4,00		
58	NƯỚC MẮM NAM NGŨ 750ML	Chai	17,00		
59	NƯỚC MẮM NAM NGŨ ĐỆ NHỊ 900ML	Chai	9,00		
60	NƯỚC TƯƠNG TTT NHỊ CA 500ML	Chai	630,00		
61	BỘT BÁN	Kg	19,00		
62	BỘT KHOAI	Kg	10,00		
63	BỘT NGHỆ	Kg	10,00		
64	ĐƯỜNG 1KG	Kg	1.747,00		
65	ĐƯỜNG PHÊN	Kg	650,00		

66	ĐƯỜNG VÀNG	Kg	70,00		
67	CÀ RI HẠT (ĐIỀU MÀU HẠT)	Kg	15,00		
68	HÀNH PHI	Kg	7,00		
69	HOA HỒI	Kg	5,00		
70	NĂM ĐÔNG CÔ KHÔ	Kg	30,00		
71	NĂM MÈO ĐEN	Kg	5,00		
72	NĂM MÈO ĐEN CÁT SỢI	Kg	14,00		
73	NĂM TUYẾT	Kg	1,00		
74	TIÊU XAY	Kg	10,00		
75	VỎ QUẾ KHÔ 500Gr	Kg	6,00		
76	ĐẬU PHỘNG	Kg	26,00		
77	ĐẬU XANH CÀ K VỎ	Kg	63,00		
78	MÈ TRẮNG	Kg	4,00		
79	MIẾN (BÚN TÀU LÒNG)	Kg	6,00		
80	NUI	Kg	233,00		
81	NUI SÒ LÈ VÀNG	Kg	292,00		
82	PHỞ TAI	Kg	11,00		
83	THẢO QUẢ	Kg	6,00		
84	DƯA HẦU	Kg	2.862,00		
85	MẬN	Kg	388,00		
86	ÔI THÁI MỀM NGỌT	Kg	2.490,00		
87	SƠ RI	Kg	318,00		
88	THANH LONG	Kg	107,00		
89	CHANH DÂY	Kg	58,00		
90	BẮP HẠT	Kg	214,00		
91	BẮP TRÁI	Kg	148,00		
92	BẠC HÀ	Kg	105,00		
93	BẮP CẢI TÍM	Kg	13,00		
94	BẮP CẢI TRẮNG	Kg	1.534,00		
95	BÀU	Kg	660,00		
96	BÀU GỌT VỎ	Kg	690,00		
97	BÍ ĐỎ	Kg	330,00		
98	BÍ ĐỎ GỌT VỎ	Kg	1.785,00		
99	BÍ XANH	Kg	321,00		
100	BÍ XANH GỌT VỎ	Kg	330,00		
101	CÀ CHUA	Kg	630,00		
102	CÀ RỐT ĐÀ LẠT	Kg	640,00		
103	CÀ RỐT ĐÀ LẠT GỌT VỎ	Kg	992,00		
104	CÀ TÍM	Kg	140,00		

105	CẢI CHUA	Kg	170,00		
106	CẢI THẢO	Kg	1.055,00		
107	CẦN TÂY	Kg	85,00		
108	CHANH	Kg	33,00		
109	CỦ CẢI	Kg	838,00		
110	CỦ DỀN	Kg	30,00		
111	CỦ DỀN GỌT VỎ	Kg	80,00		
112	CỦ NGHỆ TƯƠI	Kg	28,00		
113	CỦ RIỀNG TƯƠI	Kg	5,00		
114	CỦ SẴN	Kg	55,00		
115	ĐẬU BẮP	Kg	295,00		
116	ĐẬU ĐỪA	Kg	1.054,00		
117	ĐẬU QUE (COVE)	Kg	33,00		
118	ĐẬU TRẮNG TƯƠI	Kg	28,00		
119	ĐU ĐỦ HƯƠNG	Kg	177,00		
120	ĐU ĐỦ HƯƠNG GỌT VỎ	Kg	646,00		
121	ĐU ĐỦ XANH	Kg	177,00		
122	ĐU ĐỦ XANH GỌT VỎ	Kg	670,00		
123	DƯA LEO	Kg	1.739,00		
124	GỪNG TƯƠI	Kg	26,00		
125	HÀNH CÚ XAY	Kg	40,00		
126	HÀNH LÁ	Kg	244,00		
127	HÀNH TÂY	Kg	548,00		
128	HÀNH TÂY LỘT VỎ	Kg	74,00		
129	HỆ	Kg	215,00		
130	HÚNG QUẾ	Kg	4,00		
131	KHOAI LANG	Kg	26,00		
132	KHOAI LANG GỌT VỎ	Kg	37,00		
133	KHOAI MỠ GỌT VỎ	Kg	186,00		
134	KHOAI TÂY ĐÀ LẠT	Kg	51,00		
135	KHOAI TÂY ĐÀ LẠT GỌT VỎ	Kg	95,00		
136	LÁ CHANH	Kg	3,00		
137	LÁ DỨA	Kg	1,00		
138	MĂNG LUỘC	Kg	5,00		
139	ME	Kg	90,00		
140	MUỚP HƯƠNG	Kg	120,00		
141	MUỚP	Kg	160,00		
142	NĂM RƠM	Kg	5,00		
143	NGÒ GAI	Kg	44,00		

144	NGÒ RÍ	Kg	83,00		
145	NƯỚC DỪA TƯƠI	Kg	4,00		
146	ỚT TRÁI	Kg	11,00		
147	ỚT XAY	Kg	8,00		
148	RAU NGÓT	Kg	20,00		
149	RAU ÔM	Kg	32,00		
150	RAU RẪM	Kg	1,00		
151	RAU THƠM CÁC LOẠI	Kg	21,00		
152	SẢ BẦM	Kg	14,00		
153	SẢ CÂY	Kg	22,00		
154	SU SU	Kg	464,00		
155	SU SU GỌT VỎ	Kg	1.297,00		
156	TẮC TRÁI	Kg	4,00		
157	THƠM GỌT VỎ	Trái	315,00		
158	TÍA TỎ	Kg	1,00		
159	TÔI CÙ XAY	Kg	23,00		
160	CẢI DỨNG	Kg	92,00		
161	CẢI NGỌT	Kg	100,00		
162	CẢI THÌA	Kg	65,00		
163	CẢI XANH	Kg	330,00		
164	MÒNG TƠI	Kg	200,00		
165	RAU DỀN	Kg	284,00		
166	RAU MUỐNG	Kg	178,00		
167	RAU MUỐNG NƯỚC	Kg	851,00		
168	RAU XÀ LÁCH XOĂN	Kg	273,00		
169	XƯƠNG ỚNG BÒ	Kg	9,00		
170	CÁNH GÀ	Kg	620,00		
171	ĐÙI BÈ GÀ	Kg	2.255,00		
172	ĐÙI TÔI GÀ	Kg	408,00		
173	GÀ CN PHILÊ	Kg	1.305,00		
174	GÀ CN PHILÊ XAY	Kg	250,00		
175	MÁ ĐÙI GÀ CN	Kg	2.100,00		
176	ỨNG GÀ CN	Kg	666,00		
177	XƯƠNG GÀ CN	Kg	657,00		
178	ĐÙI GAI	Kg	33,00		
179	ĐÙI GỌ	Kg	1.298,00		
180	ĐÙI GỌ KHÔNG DA	Kg	10,00		
181	NẠC HEO	Kg	311,00		
182	NẠC VAI	Kg	251,00		

183	SƯỜN CỐT LẾT CÁT MIẾNG 10-13 Miếng/Kg	Kg	700,00		
184	SƯỜN CỐT LẾT CÁT MIẾNG 8-10 Miếng/Kg	Kg	295,00		
185	TRÚNG CÚT	Quả	45.528,00		
186	TRÚNG GÀ	Quả	1.700,00		
187	BAO TAY XÓP	Kg	20,00		
188	BỘC ĐÓNG HÀNG	Kg	3,00		
189	BỘC ĐÓNG HÀNG KHÔNG QUAI 1Kg	Kg	1,00		
190	BỘC ĐỰNG RÁC	Kg	20,00		
191	GIẤY VỆ SINH	Cây	5,00		
192	KHẨU TRANG Y TẾ	Hộp	35,00		
193	NƯỚC LAU SÀN GIFT 5L - Hương Ylang 3.8Kg	Can	35,00		
194	THUỐC TẨY JAVEN 1Kg	Chai	35,00		
195	XÀ BÔNG LIFEBOUY CỤC	Cục	6,00		
196	XÀ BÔNG OMO 770Gr	Gói	20,00		
197	BỘT BẮP 1 KG	Kg	10,00		
198	BỘT NẶNG 1 KG	Kg	232,00		
199	BÌNH XỊT CÔN TRÙNG ARS 600ML	Bình	1,00		
200	HẠT NÊM 10 KG	Kg	200,00		
201	BÚN GẠO KHÔ 555	Kg	250,00		
202	GẠO MÓNG CHIM KHÔ	Kg	5.600,00		
203	SỮA ĐẶC PHƯƠNG NAM 1284G (1L)	Hộp	1,00		
204	THỊT NẠC VAI	Kg	3.674,00		
205	GIẤM ĐẦU BẾP MÊ KÔNG 870ML	Chai	6,00		
206	GIA VỊ BÒ KHO 25Gr	Gói	50,00		
207	GIA VỊ CÀ RI BỘT 10Gr	Gói	33,00		
208	GIA VỊ LAGU THIÊN THÀNH 25Gr	Gói	26,00		
209	MẮM TÔM TRÍ HẢI 230Gr	Chai	20,00		
210	Chả Cá Chiên Nagimex	Kg	310,00		
211	CHẢ MIẾNG	Kg	370,00		
212	NƯỚC RỬA TAY LIFEBOUY BẠC BẢO VỆ 450G (444ML)	Chai	1,00		

213	VIM BỒN CẦU XANH 880ML	Chai	2,00		
214	BÒ VIÊN 500Gr	Kg	260,00		
215	CÁ VIÊN 500Gr	Kg	130,00		
216	TƯƠNG ĐEN ĐẦU BẾP MỀ KÔNG 700ML	Chai	1,00		
217	NƯỚC MẮM ĐẦU BẾP 5 LÍT	Can	150,00		
218	TƯƠNG CÀ ĐẦU BẾP MỀ KÔNG 5KG	Can	80,00		
219	GẠO ĐÀI THƠM	Kg	850,00		
220	CHÁ HƯƠNG BÒ VIÊN	Kg	426,00		
221	MẮM RUỐC TRÍ HẢI 408Gr	Hũ	10,00		
222	TƯƠNG ỚT ĐẦU BẾP 4.35kg	Can	120,00		
223	Mộc Viên Chiên Rau Củ 60 Viên/kg	Kg	600,00		
224	GIẤY VỆ SINH INOCHI CAO CẤP 10 CUỘN 3 LỚP	Cây	2,00		
225	Sốt Mayonnaise 1kg	Hộp	13,00		
226	Tương Ớt Cho Sunchang 500g	Gói	10,00		
227	Bột Gia Vị Phô Mai 250g	Kg	2,00		
228	CUA XAY	Kg	210,00		
229	Mayonnaise Simply 3kg X 4 Hộp/ Thùng	Hộp	7,00		
230	Dầu Hào Nam Dương 2,25kgx6 Chai/ Thùng	Chai	2,00		