

**BỘ CÔNG THƯƠNG**

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: **32 43** /QĐ-BCT

Hà Nội, ngày **15** tháng 12 năm 2023

## **QUYẾT ĐỊNH**

**Về việc phê duyệt kế hoạch lựa chọn nhà thầu cung cấp hàng hóa là vật tư, hóa chất, công cụ dụng cụ và thực phẩm ăn liền, thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ chuyển tiếp cấp Bộ năm 2023 “Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý” do Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chủ trì, thực hiện**

### **BỘ TRƯỞNG BỘ CÔNG THƯƠNG**

*Căn cứ Luật đấu thầu số 43/2013/QH13 ngày 26 tháng 11 năm 2013 của Quốc Hội;*

*Căn cứ Nghị định số 63/2014/NĐ-CP ngày 26 tháng 6 năm 2014 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;*

*Căn cứ Nghị định số 96/2022/NĐ-CP ngày 29 tháng 11 năm 2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;*

*Căn cứ Thông tư số 58/2016/TT-BTC ngày 29 tháng 3 năm 2016 của Bộ Tài chính quy định chi tiết việc sử dụng vốn nhà nước để mua sắm nhằm duy trì hoạt động thường xuyên của cơ quan nhà nước, đơn vị thuộc lực lượng vũ trang nhân dân, đơn vị sự nghiệp công lập, tổ chức chính trị, tổ chức chính trị - xã hội, tổ chức chính trị xã hội - nghề nghiệp, tổ chức xã hội, tổ chức xã hội - nghề nghiệp; căn cứ Thông tư số 68/2016/TT-BTC ngày 11 tháng 11 năm 2022 của Bộ Tài chính sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 58/2016/TT-BTC ngày 29 tháng 3 năm 2016 quy định chi tiết việc sử dụng vốn nhà nước để mua sắm nhằm duy trì hoạt động thường xuyên của cơ quan nhà nước, đơn vị thuộc lực lượng vũ trang nhân dân, đơn vị sự nghiệp công lập, tổ chức chính trị, tổ chức chính trị - xã hội, tổ chức chính trị xã hội - nghề nghiệp, tổ chức xã hội, tổ chức xã hội - nghề nghiệp;*

*Căn cứ Thông tư số 50/2014/TT-BCT ngày 15 tháng 12 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Công Thương quy định về quản lý nhiệm vụ khoa học và công nghệ của Bộ Công Thương và Thông tư số 37/2016/TT-BCT ngày 28 tháng 12 năm 2016 về sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 50/2014/TT-BCT;*



Căn cứ Thông tư số 10/2015/TT-BKHĐT ngày 26 tháng 10 năm 2015 của Bộ Kế hoạch và Đầu tư quy định chi tiết về kế hoạch lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ Thông tư số 10/2016/TT-BKHĐT ngày 22 tháng 7 năm 2016 của Bộ trưởng Bộ Kế hoạch và Đầu tư quy định chi tiết việc giám sát, theo dõi và kiểm tra hoạt động đấu thầu;

Căn cứ Thông tư số 08/2022/TT-BKHĐT ngày 31 tháng 5 năm 2022 của Bộ Kế hoạch và Đầu tư quy định chi tiết cung cấp và đăng tải thông tin về đấu thầu và lựa chọn nhà thầu trên hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

Căn cứ Quyết định số 2012/QĐ-BCT ngày 24 tháng 8 năm 2021 của Bộ Công Thương về việc phê duyệt danh mục nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp Bộ để tuyển chọn thực hiện trong kế hoạch năm 2022 (đợt 4);

Căn cứ Quyết định số 1116/QĐ-BCT ngày 08 tháng 6 năm 2022 của Bộ Công Thương về việc đặt hàng nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp Bộ mở mới năm 2022 “Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý” do Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chủ trì, thực hiện;

Căn cứ Quyết định số 620/QĐ-BCT ngày 10 tháng 3 năm 2023 của Bộ Công Thương về việc phê duyệt kinh phí nhiệm vụ khoa học và công nghệ chuyển tiếp cấp Bộ năm 2023 “Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý” do Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chủ trì, thực hiện;

Căn cứ Hợp đồng thực hiện Đề tài nghiên cứu khoa học và phát triển công nghệ số 034.2022.ĐT.BO/HĐKHHCN ngày 29 tháng 8 năm 2022 được ký giữa Bộ Công Thương và Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia thực hiện Đề tài “Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý”;

Căn cứ Quyết định số 1552/QĐ-BCT ngày 26 tháng 6 năm 2023 của Bộ Công Thương về việc gia hạn thời gian thực hiện và điều chỉnh kế hoạch thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ “Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý”;

Căn cứ Phụ lục Hợp đồng số 034.2022.ĐT.BO/PLHĐKHHCN ngày 04 tháng 7 năm 2023 của Bộ Công Thương về việc gia hạn thời gian thực hiện và điều chỉnh kế hoạch thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ “Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý”;

Căn cứ Quyết định số 1185/QĐ-VKNQG ngày 28 tháng 8 năm 2023 của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia về việc phê duyệt danh mục, số



lượng, đặc tính kỹ thuật nguyên vật liệu, năng lượng thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ “Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý”;

Căn cứ Quyết định số 1406/QĐ-VKNQG ngày 06 tháng 10 năm 2023 của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia về việc phê duyệt kế hoạch mua sắm nguyên vật liệu, năng lượng thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ “Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý”;

Căn cứ Quyết định số 1504/QĐ-VKNQG ngày 24 tháng 10 năm 2023 của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia về việc điều chỉnh và chi tiết hóa danh mục hàng hóa mua mẫu của đề tài nghiên cứu khoa học và phát triển công nghệ “Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý”;

Xét đề nghị phê duyệt kế hoạch lựa chọn nhà thầu đối với các gói thầu mua sắm nguyên vật liệu, năng lượng từ nguồn ngân sách nhà nước thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ chuyển tiếp cấp Bộ năm 2023 “Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý” của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia theo Hợp đồng số 034.2022.ĐT.BO/HĐKHHCN, Phụ lục Hợp đồng số 034.2022.ĐT.BO/PLHĐKHHCN tại Tờ trình số 689/TTr-VKNQG ngày 12 tháng 10 năm 2023; Công văn số 763/VKNQG-KHVT ngày 14 tháng 11 năm 2023 của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia về việc sửa đổi, bổ sung và thay thế một số nội dung của Tờ trình số 689/TTr-VKNQG của Viện nêu trên;

Trên cơ sở Báo cáo thẩm định số 03.2023.BC/KHTC ngày 21 tháng 11 năm 2022 của Vụ Kế hoạch - Tài chính về phê duyệt kế hoạch lựa chọn nhà cung cấp hàng hóa là vật tư, hóa chất, công cụ dụng cụ và thực phẩm ăn liền, thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ chuyển tiếp cấp Bộ năm 2023 “Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý” do Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chủ trì, thực hiện;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Kế hoạch - Tài chính.

## **QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Phê duyệt kế hoạch lựa chọn nhà thầu cung cấp hàng hóa hóa chất, vật tư, công cụ, dụng cụ và cung cấp thực phẩm ăn liền, thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ chuyển tiếp cấp Bộ năm 2023 “Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ gia thực



phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý” do Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chủ trì, thực hiện theo các phụ lục đính kèm tại Quyết định này.

**Điều 2.** Giao Viện trưởng Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia có trách nhiệm:

1. Tổ chức xây dựng, thẩm định và phê duyệt hồ sơ mời thầu, tổ chức đấu thầu, phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu, thực hiện việc đàm phán, thỏa thuận ký kết hợp đồng thực hiện cung cấp hàng hóa hóa chất, vật tư, công cụ, dụng cụ và cung cấp thực phẩm ăn liền, thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột theo các quy định hiện hành đảm bảo đáp ứng yêu cầu về số lượng, chất lượng, kỹ thuật, tiết kiệm, hiệu quả, thực hiện thanh toán, quyết toán theo đúng quy định của Nhà nước và chịu trách nhiệm toàn diện về đề xuất các nội dung trình, số liệu báo cáo, các tài liệu cung cấp và chịu trách nhiệm toàn bộ quá trình đấu thầu đảm bảo theo đúng quy định của pháp luật.

2. Chịu trách nhiệm tổ chức giám sát, theo dõi hoạt động đấu thầu được giao theo các Phụ lục kèm theo Quyết định này và thực hiện đăng tải thông tin về đấu thầu rộng rãi trên hệ thống đấu thầu mạng quốc gia, tổ chức thực hiện kế hoạch lựa chọn nhà thầu được phê duyệt đảm bảo tuân thủ chặt chẽ các quy định của pháp luật hiện hành về đấu thầu.

**Điều 3.** Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký.

**Điều 4.** Chánh Văn phòng Bộ, Vụ trưởng các Vụ: Kế hoạch - Tài chính, Khoa học và Công nghệ, các đơn vị có liên quan và Viện trưởng Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 4;
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- KBNN nơi đơn vị giao dịch;
- Lưu VT, KHTC. *u*

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**



**Nguyễn Sinh Nhật Tân**

## PHỤ LỤC SỐ 01: KẾ HOẠCH LỰA CHỌN NHÀ THẦU

**Thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ chuyển tiếp cấp Bộ năm 2023  
“Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ  
gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột  
và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý” do Viện Kiểm nghiệm  
an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chủ trì, thực hiện**

*(Kèm theo Quyết định số 3243 /QĐ-BCT ngày 15 tháng 12 năm 2023  
của Bộ trưởng Bộ Công Thương)*

### **1. Tóm tắt nhiệm vụ:**

- Tên nhiệm vụ “Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý”;

- Hợp đồng thực hiện Đề tài nghiên cứu khoa học và phát triển công nghệ số 034.2022.ĐT.BO/HĐKHHCN ngày 29 tháng 8 năm 2022 và Phụ lục Hợp đồng số 034.2022.ĐT.BO/PLHĐKHHCN ngày 04 tháng 7 năm 2023 của Bộ Công Thương về việc gia hạn thời gian thực hiện và điều chỉnh kế hoạch thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ được ký giữa Bộ Công Thương và Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia thực hiện nhiệm vụ “Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý”;

- Mã QHNS: 1098258.

- Tổ chức chủ trì thực hiện nhiệm vụ: Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia;

- Tổng kinh phí thực hiện nhiệm vụ từ nguồn ngân sách nhà nước: 3.500.000.000 đồng (*bằng chữ: Ba tỷ, năm trăm triệu đồng chẵn*), trong đó:

+ Kinh phí khoán là 1.972.827.000 đồng (*bằng chữ: Một tỷ, chín trăm bảy mươi hai triệu, tám trăm hai mươi bảy nghìn đồng chẵn*);

+ Kinh phí không giao khoán là 1.527.173.000 đồng (*bằng chữ: Một tỷ, năm trăm hai mươi bảy triệu, một trăm bảy mươi ba nghìn đồng chẵn*).

- Thời gian thực hiện nhiệm vụ: 23 tháng (từ tháng 8/2022 đến tháng 6 năm 2024).

- Địa điểm, quy mô: Tại Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, tại Hà Nội, thành phố Hồ Chí Minh, Thừa Thiên Huế và tỉnh Phú Thọ.



## 2. Phần kế hoạch lựa chọn nhà thầu

TT	Tên gói thầu	Giá gói thầu (đồng)	Nguồn vốn	Hình thức lựa chọn nhà thầu	Phương thức lựa chọn nhà thầu	Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu	Loại hợp đồng	Thời gian thực hiện hợp đồng
1	Gói thầu số 01: Cung cấp hóa chất, vật tư, công cụ, dụng cụ	1.167.356.000	NSNN	Chào hàng cạnh tranh	Một giai đoạn, một túi hồ sơ	Quý IV/2023	Trọn gói	06 tháng
2	Gói thầu số 02: Cung cấp thực phẩm ăn liền, thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột	268.432.000	NSNN	Chào hàng cạnh tranh	Một giai đoạn, một túi hồ sơ	Quý IV/2023	Trọn gói	06 tháng
	<b>Tổng giá trị:</b>	<b>1.435.788.000 đồng</b> (Bằng chữ: Một tỷ, bốn trăm ba mươi lăm triệu, bảy trăm tám mươi tám nghìn đồng chẵn)./.						

Trong đó:

- Mức giá của Gói thầu số 01 là giá tối đa đã bao gồm thuế GTGT, chi phí vận chuyển và bảo hành tại nơi sử dụng;

- Mức giá của Gói thầu số 02 là giá tối đa đã bao gồm thuế GTGT, không bao gồm chi phí vận chuyển từ các địa điểm mua tại thành phố Hồ Chí Minh, Thừa Thiên Huế, Phú Thọ đến Hà Nội. /.

## PHỤ LỤC SỐ 02: DANH MỤC HÀNG HÓA

**Thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ chuyển tiếp cấp Bộ năm 2023  
“Nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với việc sử dụng phụ  
gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột  
và đề xuất các giải pháp tăng cường năng lực quản lý” do Viện Kiểm  
nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chủ trì, thực hiện**

*(Kèm theo Quyết định số 2243 /QĐ-BCT ngày 15 tháng 12 năm 2023  
của Bộ trưởng Bộ Công Thương)*

TT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng
<b>I</b>	<b>Gói thầu số 01: Cung cấp hóa chất, vật tư, công cụ, dụng cụ</b>			
<b>I</b>	<b>Hóa chất</b>			
1	Chuẩn acid benzoic	- Chất chuẩn đối chiếu, độ tinh khiết $\geq 99\%$ ; - Lọ 250mg.	Lọ	02
2	Chuẩn acid sorbic	- Chất chuẩn đối chiếu, độ tinh khiết $\geq 99\%$ ; - Lọ 250mg.	Lọ	02
3	Chuẩn Natri hexametaphosphate	- Tinh thể, màu trắng, % tính theo P (chuẩn độ với NaOH): 29-31,7 %; - Lọ 25g.	Lọ	01
4	Chuẩn Natri tripolyphosphate	- Dạng bột màu trắng, % tính theo P (chuẩn độ với NaOH): 21,4 - 29,0 %; - Lọ 25g.	Lọ	01
5	Chuẩn Natri pyrophosphat dibasic	- Dạng bột, độ tinh khiết $\geq 98\%$ ; - Lọ 100g.	Lọ	01
6	Sodium bisulfite	- Dạng bột hoặc tinh thể, màu trắng. Hàm lượng $\text{SO}_2 \geq 58,5\%$ ; - Lọ 5g.	Lọ	01
7	Chuẩn Natri stearyl lactylat	- Độ tinh khiết $\geq 95\%$ ; - Lọ 25g.	Lọ	01



8	Acetonitril HPLC grade	- Độ tinh khiết $\geq 99,8\%$ , hàm lượng nước $\leq 0,05\%$ , độ acid $\leq 0,0005$ meq/g, độ kiềm $\leq 0,0002$ meq/g; - Chai 2,5 lít.	Chai	120
9	Methanol HPLC	- Độ tinh khiết $\geq 99,8\%$ ; Hàm lượng nước $\leq 0,03\%$ ; Độ axit $\leq 0,0002$ meq/g; Độ kiềm $\leq 0,0002$ meq/g; - Chai 2,5 lít.	Chai	120
10	Potassium hexacyanoferrate (II) trihydrate - $K_4Fe(CN)_6$	- Độ tinh khiết $\geq 95\%$ ; - Hộp 500g.	Hộp	05
11	Kẽm acetat dihydrat	- Độ tinh khiết $\geq 95\%$ ; - Hộp 500g.	Hộp	05
12	Kẽm sulfat.7H <sub>2</sub> O	- Độ tinh khiết $\geq 95\%$ ; - Hộp 500g.	Hộp	05
13	Sodium hydroxide - NaOH	- Dạng rắn, màu trắng, pH 14, điểm sôi $1390^\circ C$ , điểm chảy $318^\circ C$ ; - Hộp 1kg.	Hộp	02
14	N-(3-Dimethylaminopropyl)-N'-ethylcarbodiimide hydrochloride	- Dạng bột, hàm lượng carbon: 49,1 - 51,1%, hàm lượng nitrogen: 21,4-22,4%; - Lọ 25g.	Lọ	02
15	Kali hydroxide	- Độ tinh khiết $\geq 85\%$ ; - Hộp 500g.	Hộp	10
16	Ethyl acetate	- Độ tinh khiết $\geq 99,5\%$ , hàm lượng nước $\leq 0,05\%$ , hàm lượng methanol $\leq 0,1\%$ ; - Chai 2,5 lít.	Chai	15
17	Axit orthophosphoric	- Độ tinh khiết $\geq 85\%$ , Kim loại nặng (theo chì) $\leq 10$ ppm; - Chai 1 lít.	Chai	02
18	Axit acetic glacial	- Độ tinh khiết $\geq 99,8\%$ , chloride $\leq 0,4$ ppm, phosphat $\leq 0,4$ ppm, kim loại nặng (theo chì) $\leq 0,5$ ppm;	Chai	05



		- Chai 2,5 lít.		
19	Amoni acetat	- Độ tinh khiết $\geq 98\%$ , kim loại nặng (Pb) $\leq 0,0002\%$ , hàm lượng nước $\leq 2\%$ ; - Hộp 500g.	Hộp	05
20	Hydrogen peroxide $\geq 30\%$	- Độ tinh khiết $\geq 30\%$ , pH: 3,3; - Chai 1 lít.	Chai	15
21	Axit Hydrochloric	- Độ tinh khiết $\geq 37\%$ , độ pH: $\leq 1$ ; - Chai 1 lít.	Chai	15
22	Chất chuẩn NaOH 0,1N	- Dung dịch chuẩn phân tích, nồng độ 0,1 N; - Ống pha 1 lít.	Ống	50
23	Ethanol	- Tinh khiết phân tích, độ tinh khiết $\geq 99,5\%$ ; - Chai 2,5 lít.	Chai	20
24	2-Nitrophenylhydrazine	- Tinh khiết phân tích, độ tinh khiết $\geq 95\%$ ; - Lọ 25g.	Lọ	02
25	Natri chloride (NaCl)	- Tinh khiết phân tích, độ tinh khiết $\geq 99\%$ ; - Hộp 1kg.	Hộp	05
26	Dung dịch chuẩn pH 10	- Độ chính xác: $\pm 0,02$ pH; - Chai 250ml.	Chai	02
27	Dung dịch chuẩn pH 4	- Độ chính xác: $\pm 0,02$ pH; - Chai 250ml.	Chai	02
28	Dung dịch chuẩn pH 7	- Độ chính xác: $\pm 0,02$ pH; - Chai 250ml.	Chai	02
<b>II</b>	<b>Vật tư</b>			
1	Cột Dionex ionpac as11 và tiền cột tương ứng	- Cột phân tích, đường kính trong 4mm, chiều dài 250mm, kích thước hạt 13 $\mu\text{m}$ , tốc độ dòng 1 - 3ml/phút, áp suất tối đa 4000 psi, khoảng pH làm việc từ 0 - 14, kèm tiền cột và dây nối phù hợp; - Hộp 1 cái.	Hộp	02



2	Cột sắc ký C18 (5 $\mu\text{m}$ x 4,6 mm x 250 mm), khoảng pH 1- 12, phù hợp cho máy HPLC và bộ bảo vệ cột, gá cột phù hợp	- Pha tĩnh C18, đường kính trong 4,6 mm, chiều dài 250 mm, kích thước hạt 5 $\mu\text{m}$ , khoảng pH làm việc 1 - 12, kèm bộ gá cột, tiền cột và dây nối phù hợp; - Bộ gồm: cột, gá cột, tiền cột và dây nối phù hợp.	Bộ	02
3	Cột sắc ký C18 (5 $\mu\text{m}$ x 4,6 mm x 150 mm), phù hợp cho máy HPLC và bộ bảo vệ cột, gá cột phù hợp	- Pha tĩnh C18, công nghệ BEH, đường kính trong 4,6 mm, chiều dài 150 mm, kích thước hạt 5 $\mu\text{m}$ , khoảng pH làm việc 1 - 12 kèm gá cột, tiền cột và dây nối phù hợp; - Bộ gồm: cột, gá cột, tiền cột và dây nối phù hợp.	Bộ	02
4	Bộ chia thể tích Dispenser 2,5-25 ml	- Chịu dung môi và acid, thể tích thay đổi được từ 2,5 đến 25 ml.	Cái	02
5	Bộ đo thể tích Dispenser 1-10 ml	- Chịu dung môi và acid, thể tích thay đổi được từ 1 đến 10 ml.	Cái	02
6	Đầu cân vàng 20-200 $\mu\text{l}$	- Đầu cân vàng dung tích 20-200 $\mu\text{l}$ ; vật liệu: nhựa Polypropylene, không chứa DNase và RNase; - Túi 1000 cái.	Túi	10
7	Đầu cân xanh 100-1000 $\mu\text{l}$	- Đầu cân xanh dung tích 100-1000 $\mu\text{l}$ ; vật liệu: nhựa Polypropylene; - Túi 1000 cái.	Túi	10
8	Đầu cân 5000 $\mu\text{l}$	- Vật liệu: Nhựa, chịu acid và dung môi hữu cơ, đầu dài; - Túi 500 cái.	Túi	10
9	Giấy lọc vàng phi 11	- Đường kính 11 cm, dày 158 $\mu\text{m}$ , hàm lượng tro $\leq$ 0,11%; - Hộp 100 cái.	Hộp	50
10	Lọ vial 2 ml và nắp	- Vật liệu thủy tinh kích thước 12x32 mm, có chia vạch, nắp	Hộp	20



		<p>xoáy kích thước 12mm và septum bằng vật liệu PTFE/silicone;</p> <p>- Hộp 100 cái.</p>		
11	Màng lọc mẫu RC15 cỡ lỗ 0,2 $\mu\text{m}$	<p>- Dạng đầu lọc, chất liệu cellulose, kích thước lỗ 0,2 <math>\mu\text{m}</math>, đường kính 15 mm, dùng được cả dung môi và nước;</p> <p>- Hộp 50 cái.</p>	Hộp	98
12	Màng lọc pha động Cellulose acetate	<p>- Dạng màng lọc không tiết trùng, chất liệu cellulose, kích thước lỗ 0,45 <math>\mu\text{m}</math>, đường kính 47 mm;</p> <p>- Hộp 100 cái.</p>	Hộp	09
13	Micropipet loại 20 - 200 $\mu\text{l}$	<p>- Thê tích 20-200 <math>\mu\text{l}</math>, pitton được làm từ chất liệu fortron siêu nhẹ, chịu được tia UV, nhiệt độ, hóa chất tẩy rửa, nấm mốc, mài mòn, bề ngoài được phủ bằng vật liệu purified polypropylene (PP), polycarbonat (PC), polyetherimide (PEI), pipet được thiết kế phù hợp với nhiều đầu tip khác nhau.</p>	Cái	04
14	Micropipet loại 100 - 1000ul	<p>- Thê tích 100-1000 <math>\mu\text{l}</math>, pitton được làm từ chất liệu fortron siêu nhẹ, chịu được tia UV, nhiệt độ, hóa chất tẩy rửa, nấm mốc, mài mòn, bề ngoài được phủ bằng vật liệu purified polypropylene (PP), polycarbonat (PC), polyetherimide (PEI), pipet được thiết kế phù hợp với nhiều đầu tip khác nhau.</p>	Cái	04
15	Micropipet loại 500 - 5000ul	<p>- Thê tích 500-5000 <math>\mu\text{l}</math>, pitton được làm từ chất liệu fortron siêu nhẹ, chịu được tia UV, nhiệt độ, hóa chất tẩy rửa, nấm mốc, mài mòn, bề ngoài được phủ bằng vật liệu purified</p>	Cái	04



		polypropylene (PP), polycarbonat (PC), polyetherimide (PEI), pipet được thiết kế phù hợp với nhiều đầu tip khác nhau.		
16	Ống fancol 15ml	- Ống nhựa 15 ml có chia vạch, chịu được nhiệt và dung môi; - Túi 50 cái.	Túi	50
17	Ống fancol 50ml	- Ống nhựa 50 ml có chia vạch, chịu được nhiệt và dung môi; - Túi 25 cái.	Túi	40
18	Pipet pasteur	- Vật liệu nhựa, 3 ml; - Hộp 1000 cái.	Hộp	30
19	Xi lanh nhựa 3ml	- Vật liệu nhựa, thể tích 3 ml; - Hộp 100 cái.	Hộp	35
20	Giá cắm ống falcon 15 ml nhựa (loại 5 x 10 ống)	- Vật liệu: Polypropylene, cắm ống falcon 15 ml nhựa (loại 5 x 10 ống).	Cái	30
21	Giá cắm ống falcon 50 ml	- Vật liệu: Nhựa, cắm ống falcon 50 ml nhựa.	Cái	30
22	Khẩu trang hoạt tính	- Chất liệu: Vải không dệt, 4 lớp, có than hoạt tính; - Hộp 50 cái.	Hộp	20
23	Găng tay cao su không bột cỡ M	- Loại TTBYT nhóm A. Găng tay không bột, cao su tự nhiên; - Hộp 100 cái.	Hộp	20
<b>III</b>	<b>Công cụ, dụng cụ</b>			
1	Bình định mức 100 ml	- Vật liệu: Thủy tinh, cấp chính xác A.	Cái	50
2	Bình định mức 50 ml	- Vật liệu: Thủy tinh, cấp chính xác A.	Cái	50
3	Bình định mức 10ml	- Vật liệu: Thủy tinh, cấp chính xác A.	Cái	50
4	Bình định mức 5ml	- Vật liệu: Thủy tinh, cấp chính xác A.	Cái	50
5	Bình định mức 1000 mL	- Vật liệu: Thủy tinh, cấp chính xác A.	Cái	03

6	Buret 25 ml	- Buret thủy tinh boro 3.3, dung tích 25 ml, có vạch chia 0,05 ml.	Cái	03
7	Cốc có mỏ 100ml	- Vật liệu: Thủy tinh.	Cái	20
8	Chai thủy tinh trung tính 1000 ml	- Vật liệu: Thủy tinh Boro 3.3, chịu nhiệt, nắp xoáy.	Cái	20
9	Chai thủy tinh trung tính 500ml	- Vật liệu: Thủy tinh Boro 3.3, chịu nhiệt, nắp xoáy.	Cái	20
10	Phễu lọc thủy tinh đường kính phễu 7cm	- Chất liệu thủy tinh trung tính, đường kính phễu 7cm.	Cái	22
<b>II</b>	<b>Gói thầu số 02: Cung cấp thực phẩm ăn liền, thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột</b>			
1	Mì ăn liền	- Đặc điểm: Dạng khối hoặc đóng bánh, nguyên vẹn được bọc kín bằng bao bì, có nhãn chứa các thông tin của sản phẩm; - Thành phần: Gồm vắt mì và các gói gia vị. Vắt mì gồm: bột mì, chất điều vị, chất tạo màu, chất ổn định, chất chống oxy hóa, chất điều chỉnh độ acid... Gói gia vị gồm: Muối ăn, đường, hành, tỏi, tiêu, ớt, chất điều vị, chất tạo màu, hương liệu...; - Quy cách: Dạng gói, khối lượng tối thiểu 50g/gói.	Gói	1.368
2	Phở ăn liền	- Đặc điểm: Dạng vắt, nguyên vẹn được bọc kín bằng bao bì, có nhãn chứa các thông tin của sản phẩm; - Thành phần: Gồm vắt phở và các gói gia vị. Vắt phở gồm: Tinh bột gạo, tinh bột khoai tây, tinh bột khoai mì, muối ăn... - Gói gia vị gồm: Muối ăn, dầu thực vật, đường, hành, tỏi, tiêu, ớt, quế, hồi, chất điều vị, chất điều chỉnh độ acid, chất tạo màu, chất tạo ngọt tổng hợp,	Gói	456



		chất bảo quản, hương liệu...; - Quy cách: Dạng gói, khối lượng tối thiểu 50g/gói.		
3	Miến ăn liền	- Đặc điểm: Dạng vắt, nguyên vẹn được bọc kín bằng bao bì, có nhãn chứa các thông tin của sản phẩm; - Thành phần: Gồm vắt miến và các gói gia vị. Vắt miến gồm tinh bột khoai tây, tinh bột đậu xanh, muối ăn, chất làm dày.... - Gói gia vị gồm: Muối, đường, dầu thực vật, tỏi, tiêu, ớt, hành, chất điều vị, chất điều chỉnh độ acid, phẩm màu tự nhiên, chất tạo ngọt tổng hợp, hương liệu...; - Quy cách: Dạng gói, khối lượng tối thiểu 50g/gói.	Gói	456
4	Bún ăn liền	- Đặc điểm: Dạng vắt, nguyên vẹn được bọc kín bằng bao bì, có nhãn chứa các thông tin của sản phẩm; - Thành phần: Gồm vắt bún và các gói gia vị. Vắt bún gồm tinh bột gạo, muối ăn, đường... - Gói gia vị gồm: Muối, đường, dầu thực vật, hành, tiêu, tỏi, ớt, chất điều vị, chất chống oxy hóa, phẩm màu tự nhiên, hương liệu...; - Quy cách: Dạng gói, khối lượng tối thiểu 50 g/gói.	Gói	456
5	Cháo ăn liền	- Đặc điểm: Dạng bột hoặc vảy khô, nguyên vẹn được bọc kín bằng bao bì, có nhãn chứa các thông tin của sản phẩm; - Thành phần: Gồm cháo và các gói gia vị. Cháo được làm từ gạo. - Gói gia vị gồm: Dầu thực vật, muối, đường, hành, tỏi, tiêu, chất điều vị, hương liệu, chất tạo màu, chất chống oxy hóa,...;	Gói	1.368

		- Quy cách: Dạng gói, khối lượng tối thiểu 50g/gói.		
6	Ngũ cốc ăn liền	- Đặc điểm: Dạng bột, hạt hoặc vảy khô, có thể ăn trực tiếp hoặc pha chế với nước trước khi sử dụng, được bọc kín bằng bao bì, có nhãn chứa các thông tin của sản phẩm; - Thành phần: Bột mì, bột đậu nành, đậu xanh, đậu đen, đậu đỏ, tinh bột bắp, bột nếp, bột gạo, yến mạch, vảy ngũ cốc, bột kem, muối, đường, chất nhũ hóa, chất làm dày, hương liệu...; - Quy cách: Dạng túi, khối lượng tối thiểu 500g/túi.	Túi	208
7	Miến khô	- Đặc điểm: Dạng sợi khô, được bọc kín bằng bao bì, có nhãn chứa các thông tin của sản phẩm; - Thành phần: Tinh bột dong riềng, tinh bột khoai lang, tinh bột đậu xanh...; - Quy cách: Dạng túi, khối lượng tối thiểu 200g/túi.	Túi	208
8	Bánh mì bao gói	- Đặc điểm: Dạng khối, thanh, lát, miếng, có nhân hoặc không có nhân, được bọc kín bằng bao bì, có nhãn chứa các thông tin của sản phẩm; - Thành phần: Bột mì, bột sữa, bơ thực vật, trứng, đường, muối, men, chất làm ẩm, chất nhũ hóa, chất chống oxy hóa, chất bảo quản, hương liệu...; - Quy cách: Dạng túi, khối lượng tối thiểu 200g/túi.	Túi	208
9	Bánh mì không bao gói	- Đặc điểm: Dạng khối, thanh, lát, miếng, que, có nhân hoặc không có nhân, không có bao gói, không có nhãn mác; - Thành phần: Bột mì, trứng, bơ, sữa, muối, đường, men...;	Cái	208



		- Quy cách: Bán rời theo cái, khối lượng tối thiểu 200g/cái.		
10	Bánh ngọt bao gói			408
10.1	Bánh ngọt bao gói	- Đặc điểm: Dạng khối, thanh, miếng gồm loại có kem hoặc không có kem, được bọc kín bằng bao bì, có nhãn chứa các thông tin của sản phẩm; - Thành phần: Bột mì, bột sữa, dầu thực vật, đường, chất nhũ hóa, chất ổn định, hương liệu, chất tạo màu...; - Quy cách: Dạng hộp, khối lượng tối thiểu 200g/hộp.	Hộp	204
10.2	Bánh ngọt bao gói	- Đặc điểm: Dạng khối, thanh, miếng gồm loại có kem hoặc không có kem, được bọc kín bằng bao bì, có nhãn chứa các thông tin của sản phẩm; - Thành phần: Bột mì, bột sữa, bơ, dầu thực vật, đường, chất nhũ hóa, chất ổn định, hương liệu, chất tạo màu, ...; - Quy cách: Dạng túi, khối lượng tối thiểu 200g/túi.	Túi	204
11	Bánh ngọt	- Đặc điểm: Dạng khối, thanh, miếng, que gồm loại có kem hoặc không có kem, không có nhãn mác; - Thành phần: Bột mì, trứng, sữa, dầu thực vật, đường...; - Quy cách: Bán rời theo cái, khối lượng tối thiểu 200g/cái.	Cái	408
12	Bim bim/snack			1.632
12.1	Bim bim/snack	- Đặc điểm: Dạng miếng, thanh mỏng, ống, được bọc trong bao bì kín, có nhãn chứa các thông tin của sản phẩm; - Thành phần: Tinh bột mì, tinh bột khoai tây, tinh bột sắn, tinh bột bắp, đường, muối, chất điều	Gói	612

		<p>vị, chất tạo ngọt tổng hợp, phẩm màu, hương liệu...;</p> <p>- Quy cách: Dạng gói, khối lượng tối thiểu 30g/gói.</p>		
12.2	Bim bim/snack	<p>- Đặc điểm: Dạng miếng, thanh mỏng, ống, được bọc trong bao bì kín, có nhãn chứa các thông tin của sản phẩm;</p> <p>- Thành phần: Tinh bột mỳ, tinh bột khoai tây, tinh bột sắn, tinh bột bắp, đường, muối, chất điều vị, chất tạo ngọt tổng hợp, phẩm màu, hương liệu...;</p> <p>- Quy cách: Dạng gói, khối lượng tối thiểu 60g.</p>	Gói	612
13	Bông	<p>- Đặc điểm: Dạng miếng, thanh, ống;</p> <p>- Thành phần: Tinh bột mỳ, tinh bột ngô, tinh bột gạo, tinh bột đậu xanh...;</p> <p>- Quy cách: Dạng túi, khối lượng tối thiểu 200g/túi.</p>	Túi	408
14	Mỳ chũ	<p>- Đặc điểm: Dạng sợi khô, giòn, không bị vụn nát, nguyên vẹn được bọc kín bằng bao bì;</p> <p>- Thành phần: Gạo;</p> <p>- Quy cách: Dạng túi, khối lượng tối thiểu 400g/túi.</p>	Túi	104
15	Bánh canh	<p>- Đặc điểm: Dạng sợi khô, được bọc kín bằng bao bì, có nhãn chứa các thông tin của sản phẩm;</p> <p>- Thành phần: Gạo;</p> <p>- Quy cách: Dạng túi, khối lượng tối thiểu 300g/túi.</p>	Túi	104
16	Bún tươi	<p>- Đặc điểm: Dạng sợi tròn, mềm, màu trắng đục;</p> <p>- Thành phần: Gạo.</p>	Kg	208
17	Bánh phở	<p>- Đặc điểm: Dạng tấm mỏng hoặc dạng sợi, màu trắng đục, bề mặt nhẵn, trơn láng;</p> <p>- Thành phần: Gạo.</p>	Kg	688



18	Bánh cuốn	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đặc điểm: Vỏ bánh được tráng mỏng, mềm, dẻo dai, màu trắng đục được cuộn lại với nhiều loại nhân bên trong hoặc không có nhân;</li> <li>- Thành phần: Vỏ bánh làm từ gạo, nhân bên trong chứa thịt, mộc nhĩ, hành, tiêu, tỏi, ớt...</li> </ul>	Kg	60
19	Bánh bao			624
19.1	Bánh bao	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đặc điểm: Vỏ bánh xốp, mịn, có nhân hoặc không có nhân, không có bao gói;</li> <li>- Thành phần: Vỏ bánh làm từ bột mì, nhân có chứa thịt, mộc nhĩ, nấm hương, miến, lạp xưởng, trứng cút, trứng muối, pho mai...;</li> <li>- Quy cách: Bán rời theo cái, khối lượng tối thiểu 50 g/cái.</li> </ul>	Cái	312
19.2	Bánh bao	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đặc điểm: Vỏ bánh xốp, mịn, có nhân hoặc không có nhân, được bao gói bằng bao bì, có nhãn chứa các thông tin của sản phẩm;</li> <li>- Thành phần: Vỏ bánh làm từ bột mì, nhân chứa đậu xanh, đậu đỏ, dừa, thịt....;</li> <li>- Quy cách: Dạng túi, khối lượng tối thiểu 200g/túi.</li> </ul>	Túi	312
20	Cơm cháy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đặc điểm: Dạng vụn hoặc dạng miếng, xốp, giòn, màu nâu vàng, bề mặt có thể phủ lớp chà bông hoặc không có chà bông;</li> <li>- Thành phần: Gạo, chà bông, đường, muối, dầu thực vật;</li> <li>- Quy cách: Dạng gói, khối lượng tối thiểu 200g/gói.</li> </ul>	Gói	416
21	Bánh giò	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đặc điểm: dạng hình chóp được gói bằng lá chuối;</li> <li>- Thành phần: Gồm vỏ và nhân bánh. Vỏ bánh làm từ bột gạo, nhân bánh gồm: thịt, mộc nhĩ,</li> </ul>	Cái	180

		hành khô, gia vị...; - Quy cách: Bán rời theo cái, khối lượng tối thiểu 100g/cái.		
22	Bánh đúc	- Đặc điểm: Dạng khối, miếng, bề mặt mịn, bóng, màu trắng đục; - Thành phần: Tinh bột gạo; - Quy cách: Bán theo cân, lạng.	Kg	180
23	Bánh cốm	- Đặc điểm: Dạng hình vuông, mềm, dẻo, mịn, màu xanh cốm; - Thành phần: Gồm vỏ bánh và nhân. Vỏ bánh làm từ gạo nếp, nhân bánh chứa đậu xanh, dừa sợi...; - Quy cách: Khối lượng tối thiểu 50g/cái.	Cái	600
24	Bánh phu thê	- Đặc điểm: Dạng hình vuông hoặc hình tròn, mềm, dẻo; - Thành phần: Gồm vỏ bánh và nhân. Vỏ bánh làm từ tinh bột gạo, bột năng, nhân bánh chứa đậu xanh, dừa sợi...; - Quy cách: Khối lượng tối thiểu 50g/cái.	Cái	600
25	Bánh dày	- Đặc điểm: Hình tròn, mềm dẻo, màu trắng, không nhân hoặc có nhân; - Thành phần: Vỏ bánh làm từ gạo nếp, nhân chứa đậu xanh, dừa sợi...; - Quy cách: Khối lượng tối thiểu 30g/cái.	Cái	600
26	Bánh tẻ	- Đặc điểm: Hình thon dài ở đầu và hơi phình ở giữa hoặc dạng thanh dài (giống răng bừa), gói bằng lá dong hoặc lá chuối, màu trắng đục; - Thành phần: Gồm vỏ bánh và nhân. Vỏ bánh làm từ gạo tẻ, nhân chứa thịt, mộc nhĩ, hành...;	Cái	96



		- Quy cách: Khối lượng tối thiểu 100g/cái.		
27	Bánh dợm	- Đặc điểm: Hình thon dài ở đầu và hơi phình ở giữa, gói bằng lá dong; - Thành phần: Gồm vỏ bánh và nhân. Vỏ bánh làm từ gạo nếp, nhân chứa thịt, đậu xanh, dừa sợi...; - Quy cách: Khối lượng tối thiểu 100g/cái.	Cái	84
28	Bánh tai	- Đặc điểm: Hình giống cái tai, màu trắng đục; - Thành phần: gồm vỏ bánh và nhân. Vỏ bánh làm từ gạo tẻ, nhân bánh chứa thịt lợn, mộc nhĩ, hành khô...; - Quy cách: Khối lượng tối thiểu 50g/cái.	Cái	600
29	Bánh sắn	- Đặc điểm: Bánh được bọc bằng lớp lá chuối mỏng, màu nâu nhạt; - Thành phần: Gồm vỏ bánh và nhân. Vỏ bánh làm từ tinh bột sắn, nhân chứa thịt, đậu xanh, mộc nhĩ, hành...; - Quy cách: Khối lượng tối thiểu 50g/cái.	Cái	600
30	Bánh nhãn	- Đặc điểm: Hình tròn (giống quả nhãn), giòn, mềm, màu nâu vàng, được bọc kín bằng bao bì; - Thành phần: Bột nếp, trứng gà, đường; - Quy cách: Dạng túi, khối lượng tối thiểu 200g/túi.	Túi	60
31	Bánh đậu xanh	- Đặc điểm: Bánh được đóng thành khối vuông nhỏ, bề mặt mịn, gói bằng giấy bạc hoặc giấy thấm mỡ; - Thành phần: Bột đậu xanh, đường kính, dầu thực vật...;	Hộp	208

		- Quy cách: Dạng hộp, khối lượng tối thiểu 200g/hộp.		
32	Bánh tổ	- Đặc điểm: Dạng khối/miếng, mềm, dẻo, màu nâu vàng đến thẫm; - Thành phần: Bột gạo nếp, đường; - Quy cách: Khối lượng tối thiểu 200g/cái.	Cái	60
33	Bánh bột lọc	- Đặc điểm: Bánh mềm, dai, trong, được bọc lại bằng lá chuối hoặc để trần; - Thành phần: Gồm vỏ bánh và nhân. Vỏ bánh làm từ tinh bột khoai mì, bột năng, tinh bột lúa mì, nhân bánh chứa tôm, thịt, muối, đường, tiêu...; - Quy cách: Khối lượng tối thiểu 3g/cái.	Cái	1.200
34	Bánh bèo	- Đặc điểm: Dạng miếng, mềm, dẻo, màu trắng; - Thành phần: tinh bột gạo, tinh bột khoai mì, bột năng, ruốc tôm...; - Quy cách: Khối lượng tối thiểu 3g/cái.	Cái	1.200
35	Bánh nậm	- Đặc điểm: Dạng miếng, mềm, mịn, vỏ bánh màu trắng; - Thành phần: Bột gạo, tôm, thịt...; - Quy cách: Khối lượng tối thiểu 10g/cái.	Cái	1.200
36	Bánh ít lá gai	- Đặc điểm: Hình nón, đáy vuông, dẻo, mịn, bên ngoài được bọc bằng lá chuối; - Thành phần: Bột nếp, đậu xanh, lá gai, đường, muối...; - Quy cách: Khối lượng tối thiểu 10g/cái.	Cái	1.200
37	Bánh bò	- Đặc điểm: Dạng miếng, mềm, mịn; - Thành phần: Bột gạo, đường;	Cái	1.200



		- Quy cách: Khối lượng tối thiểu 20g/cái.		
38	Bánh lá mít	- Đặc điểm: Bánh mềm, dẻo, màu trắng đục; - Thành phần: Tinh bột gạo, bột năng, đường, muối...; - Quy cách: Khối lượng tối thiểu 10g/cái.	Cái	1.200
39	Bánh da lợn	- Đặc điểm: Dạng miếng gồm nhiều lớp mỏng, dẻo, dai, mịn; - Thành phần: Tinh bột gạo, tinh bột khoai mì, bột năng...; - Quy cách: Khối lượng tối thiểu 20g/cái.	Cái	1.200
40	Bánh pía	- Đặc điểm: Dạng miếng hình tròn, dẹt, mềm, dẻo; - Thành phần: Tinh bột mì, tinh bột đậu xanh, sấu riêng, trứng muối, đường, muối...; - Quy cách: Khối lượng tối thiểu 200g/gói.	Gói	208
41	Bánh tằm khoai mì	- Đặc điểm: Hình thon dài giống con tằm, dai, mềm; - Thành phần: Bột khoai mì, bột năng, đường, dừa ...; - Quy cách: Khối lượng tối thiểu 10g/cái.	Cái	1.200

*l*