VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI

Thông tư số 16/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28 tháng 12 năm 2020 ban hành định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng cho 46 ngành, nghề

(Tiếp theo Công báo số 427 + 428)

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Phụ lục 44a

ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT

NGÀNH, NGHỀ NGHIỆP VỤ LỄ TÂN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 16/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên ngành, nghề: Nghiệp vụ lễ tân

Mã ngành, nghề: 5810203

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Năm 2020

MỤC LỤC

Trang

Phần thuyết minh

I. Định mức lao động ngành, nghề Nghiệp vụ lễ tân trình độ trung cấp

II. Định mức thiết bị ngành, nghề Nghiệp vụ lễ tân trình độ trung cấp

III. Định mức vật tư ngành, nghề Nghiệp vụ lễ tân trình độ trung cấp

PHẦN THUYẾT MINH

Định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Nghiệp vụ lễ tân trình độ trung cấp là lượng tiêu hao các yếu tố về lao động, vật tư, thiết bị để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn cho ngành, nghề Nghiệp vụ lễ tân do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

I. Nội dung định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Nghiệp vụ lễ tân trình độ trung cấp

1. Định mức lao động

- Định mức lao động là mức tiêu hao lao động sống cần thiết của người lao động theo chuyên môn, nghiệp vụ để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức lao động bao gồm định mức lao động trực tiếp và định mức lao động gián tiếp. Định mức lao động trực tiếp là thời gian giảng dạy lý thuyết và thực hành. Định mức lao động gián tiếp là thời gian lao động cho hoạt động quản lý, phục vụ.

2. Định mức thiết bị

- Định mức thiết bị là thời gian sử dụng từng loại thiết bị để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức thiết bị làm căn cứ để tính nhiên liệu động lực và tính khấu hao thiết bị.

- Định mức thiết bị chưa bao gồm thời gian sử dụng các thiết bị cho công tác quản lý, phục vụ của lao động gián tiếp.

3. Định mức vật tư

- Định mức vật tư là mức tiêu hao từng loại nguyên, vật liệu cần thiết để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức này chưa bao gồm:

+ Định mức về điện chiếu sáng, nước sinh hoạt phục vụ cho quá trình đào tạo;

+ Định mức nguyên, nhiên vật liệu cho bảo trì, bảo dưỡng định kỳ thiết bị;

+ Khối lượng (số lượng) vật tư cần thiết, phải có ban đầu để phục vụ cho đào tạo đáp ứng yêu cầu của một kỹ năng.

II. Hướng dẫn sử dụng định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Nghiệp vụ lễ tân trình độ trung cấp

1. Định mức kinh tế - kỹ thuật này được sử dụng để:

- Xác định chi phí trong đào tạo ngành, nghề Nghiệp vụ lễ tân trình độ trung cấp;

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch, quản lý kinh tế, tài chính và quản lý chất lượng trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp.

2. Định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Nghiệp vụ lễ tân trình độ trung cấp được tính toán trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 học sinh, lớp học thực hành 18 học sinh, thời gian đào tạo là 1300 giờ chưa bao gồm 6 môn học chung.

3. Trường hợp tổ chức đào tạo ngành, nghề Nghiệp vụ lễ tân trình độ trung cấp khác với các điều kiện quy định tại khoản 2 mục II, các cơ quan, đơn vị căn cứ vào định mức kinh tế - kỹ thuật này và điều kiện cụ thể để điều chỉnh và đề xuất định mức kinh tế - kỹ thuật phù hợp.

BẢNG TỔNG HỢP ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGÀNH, NGHỀ NGHIỆP VỤ LỄ TÂN

Mã ngành, nghề: **6810203**

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 người học, trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 học sinh và lớp học thực hành 18 học sinh

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)
I	**Định mức lao động trực tiếp**	
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	11,00
2	Định mức giờ dạy thực hành	50,83
II	**Định mức lao động gián tiếp**	**15,45**

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
(1)	(2)	(3)	(4)
	A. THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Máy vi tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	11
2	Hệ điều hành máy tính	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm	11
3	Máy chiếu (Projector)	Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI Lumens; Kích thước màn chiếu ≥ 1800 mm x 1800 mm	11

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
4	Bút trình chiếu	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	11
5	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Công suất: ≥ 40 W	11
	B. THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Máy vi tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	110,83
2	Hệ điều hành máy tính	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm; cài đặt được cho 19 máy vi tính	50,83
3	Máy chiếu (Projector)	Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI Lumens; Kích thước màn chiếu ≥ 1800 mm x 1800 mm	50,83
4	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Công suất: ≥ 40 W	50,83
5	Bảng di động	Kích thước: ≥ (1250 x 2400) mm	50,83
6	Bảng lật	Phù hợp với kích thước khổ giấy A1	191,67
7	Biển báo 2 mặt	Chất liệu nhựa Kích thước phù hợp trong đào tạo	2,5
8	Biển chỉ dẫn thoát hiểm	Kích thước phù hợp trong đào tạo. Có sơ đồ chỉ lối thoát hiểm và biểu tượng.	3,61
9	Bộ đàm	Công suất: ≥ 1 km	10
10	Bộ dấu	Theo các quy định hiện hành	1,11
11	Bộ dụng cụ cứu thương	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về y tế	2,22

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
12	Khóa cơ và khóa từ các loại	Khóa cơ: có bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng); Khóa từ: kích cỡ ≥ 56 mm x 42 mm x 2 mm. Kèm theo phần mềm quản lý khóa và bộ mã hóa thẻ.	5,56
13	Đầu đọc thẻ nhớ	Đọc được các loại thẻ như SD, mini SD, MMC, SDHC…	0,56
14	Bảng giá điện tử	Kích thước: ≥ (600 mm x 400 mm)	6,11
15	Bảng giá niêm yết	Kích thước phù hợp với đào tạo	8,06
16	Biển tên	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,00
17	Các loại giá đựng hồ sơ đặt phòng	Chất liệu nhựa hoặc da	15
18	Điện thoại bàn	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	55,56
19	Dụng cụ phòng cháy, chữa cháy	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về phòng cháy chữa cháy	1,11
20	Ghế ngồi nhân viên lễ tân	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	13,33
21	Giá để chìa khóa	Tối thiểu để được 12 chìa khóa	10
22	Giá để tờ rơi, tệp gấp, danh thiếp	Vật liệu thông dụng trên thị trường, kích thước phù hợp với từng loại	10,83
23	Giá đựng các loại biểu mẫu	Vật liệu thông dụng trên thị trường, kích thước phù hợp với từng loại	16,94
24	Hệ thống mạng LAN	Kết nối được ít nhất 19 máy vi tính với nhau	11,94

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
25	Hộp đựng danh thiếp	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,56
26	Kẹp lưu hồ sơ	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	71,39
27	Két sắt nhiều ngăn	Chất liệu thép không gỉ, chống nước	10
28	Khay đựng hóa đơn chứng từ của khách	Chất liệu nhựa hoặc da, kích thước phù hợp	14,44
29	Khay đựng tiền giấy	Vật liệu không gỉ, được chia làm nhiều ngăn tiện dụng	3,89
30	Mẫu các loại thẻ thanh toán	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	6,67
31	Máy chủ	Đảm bảo cấu hình tối thiểu cài đặt được phần mềm quản lý bán hàng	7,78
32	Máy đếm tiền	Có chức năng chia tờ theo ý muốn, chức năng cộng dồn, màn hình hiển thị 1-9999	6,11
33	Máy fax	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	9,71
34	Máy ghi âm	Dung lượng: ≥ 4 GB	6,94
35	Máy in	In đen trắng Khổ giấy in A4	21,1
36	Máy kiểm tra tiền	Có chức năng phát hiện các loại tiền giả (tiền giấy và tiền polime với các loại ngoại tệ phổ biến)	2,22
37	Máy mã hóa thẻ khóa khách sạn	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
38	Máy nạp thẻ khóa	Thông số kỹ thuật phù hợp thời điểm mua sắm	0,56
39	Máy photocopy	Khổ giấy A4	24,16
40	Máy POS	Đọc được mã thẻ thanh toán (thẻ từ và thẻ chip) của ngân hàng có hệ thống thanh toán điện tử	1,11
41	Máy quay phim	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,56
42	Máy scan	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,17
43	Máy tính cầm tay	Loại 12 số, thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1,67
44	Phần mềm quản lý khách sạn	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm; cài đặt được cho 19 máy vi tính	37,78
45	Phần mềm thanh toán	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm; cài đặt được cho 19 máy vi tính	3,33
46	Phần mềm tổng đài	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm; cài đặt được cho 19 máy vi tính	13,61
47	Sổ lưu danh thiếp	Lưu được tối thiểu 100 danh thiếp	16,67
48	Thẻ nhân viên	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	39,44
49	Tổng đài điện thoại	Loại thông dụng trên thị trường có ít nhất 06 trung kế	14,17

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
50	Tủ để tài liệu	Kích thước: (cao x rộng x sâu): (1830 x 1000 x 450) mm	98,89
51	Xe đẩy hành lý	Thông số kỹ thuật phù hợp thời điểm mua sắm	11,11
52	Quầy lễ tân	Kích thước phù hợp với đào tạo	16,11

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
1	Pin	Đôi	Dung lượng 1,5 V	3,44
2	Giấy A1	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	6,89
3	Giấy A4	Gram	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,95
4	Giấy note	Tập	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,8
5	Ghim kẹp	Chiếc	Vật liệu không gỉ	25
6	Mực in	Hộp	Mực in đen trắng, thông dụng trên thị trường	0,42
7	Phiếu đánh giá chất lượng	Bộ	Khổ giấy A4	1
8	Phong bao tài sản	Chiếc	Kích thước 210 mm x 297 mm	3
9	Túi thuốc sơ cứu	Bộ	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về y tế	0,17
10	Brochure tặng khách	Bộ	Khổ giấy: ≥ A5	1

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
11	Danh thiếp	Hộp	Chất liệu bằng giấy	1
12	Ghim bấm	Hộp	Vật liệu không gỉ	3
13	Hệ thống biểu mẫu	Bộ	Khổ giấy A4	1
14	Đinh ghim	Hộp	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1
15	Phấn	Hộp	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Phụ lục 44b

ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
NGÀNH, NGHỀ QUẢN TRỊ LỄ TÂN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 16/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên ngành, nghề: Quản trị lễ tân
Mã ngành, nghề: 6810203
Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Năm 2020

MỤC LỤC

Trang

Phần thuyết minh

I. Định mức lao động ngành, nghề Quản trị lễ tân trình độ cao đẳng

II. Định mức thiết bị ngành, nghề Quản trị lễ tân trình độ cao đẳng

III. Định mức vật tư ngành, nghề Quản trị lễ tân trình độ cao đẳng

PHẦN THUYẾT MINH

Định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Quản trị lễ tân trình độ cao đẳng là lượng tiêu hao các yếu tố về lao động, vật tư, thiết bị để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn cho ngành, nghề Quản trị lễ tân do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

I. Nội dung định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Quản trị lễ tân trình độ cao đẳng

1. Định mức lao động

- Định mức lao động là mức tiêu hao lao động sống cần thiết của người lao động theo chuyên môn, nghiệp vụ để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức lao động bao gồm định mức lao động trực tiếp và định mức lao động gián tiếp. Định mức lao động trực tiếp là thời gian giảng dạy lý thuyết và thực hành. Định mức lao động gián tiếp là thời gian lao động cho hoạt động quản lý, phục vụ.

2. Định mức thiết bị

- Định mức thiết bị là thời gian sử dụng từng loại thiết bị để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức thiết bị làm căn cứ để tính nhiên liệu động lực và tính khấu hao thiết bị.

- Định mức thiết bị chưa bao gồm thời gian sử dụng các thiết bị cho công tác quản lý, phục vụ của lao động gián tiếp.

3. Định mức vật tư

- Định mức vật tư là mức tiêu hao từng loại nguyên, vật liệu cần thiết để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức này chưa bao gồm:

+ Định mức về điện chiếu sáng, nước sinh hoạt phục vụ cho quá trình đào tạo;

+ Định mức nguyên, nhiên vật liệu cho bảo trì, bảo dưỡng định kỳ thiết bị;

+ Khối lượng (số lượng) vật tư cần thiết, phải có ban đầu để phục vụ cho đào tạo đáp ứng yêu cầu của một kỹ năng.

II. Hướng dẫn sử dụng định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Quản trị lễ tân trình độ cao đẳng

1. Định mức kinh tế - kỹ thuật này được sử dụng để:

- Xác định chi phí trong đào tạo ngành, nghề Quản trị lễ tân trình độ cao đẳng;

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch, quản lý kinh tế, tài chính và quản lý chất lượng trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp.

2. Định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Quản trị lễ tân trình độ cao đẳng được tính toán trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 sinh viên, lớp học thực hành 18 sinh viên, thời gian đào tạo là 1900 giờ chưa bao gồm 6 môn học chung.

3. Trường hợp tổ chức đào tạo ngành, nghề Quản trị lễ tân trình độ cao đẳng khác với các điều kiện quy định tại khoản 2 mục II, các cơ quan, đơn vị căn cứ vào định mức kinh tế - kỹ thuật này và điều kiện cụ thể để điều chỉnh và đề xuất định mức kinh tế - kỹ thuật phù hợp.

BẢNG TỔNG HỢP ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGÀNH, NGHỀ QUẢN TRỊ LỄ TÂN

Mã ngành, nghề: 6810203

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 người học, trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 sinh viên và lớp học thực hành 18 sinh viên.

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)
I	**Định mức lao động trực tiếp**	
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	16,54
2	Định mức giờ dạy thực hành	73,39
II	**Định mức lao động gián tiếp**	**22,15**

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
A.	**THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT**		
1	Máy vi tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	16,54
2	Hệ điều hành máy tính	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm	16,54
3	Máy chiếu (Projector)	Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI Lumens; Kích thước màn chiếu ≥ 1800 mm x 1800 mm	16,54
4	Bút trình chiếu	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	16,54

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
5	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Công suất: ≥ 40 W	16,54
B.	**THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH**		
1	Máy vi tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	169,13
2	Hệ điều hành máy tính	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm; cài đặt được cho 19 máy vi tính	73,39
3	Máy chiếu (Projector)	Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI Lumens; Kích thước màn chiếu ≥ 1800 mm x 1800 mm	73,39
4	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Công suất: ≥ 40 W	73,39
5	Bảng di động	Kích thước: ≥ (1250 x 2400) mm	73,39
6	Bảng lật	Phù hợp với kích thước khổ giấy A1	293,56
7	Biển báo 2 mặt	Chất liệu nhựa Kích thước phù hợp trong đào tạo	2,5
8	Biển chỉ dẫn thoát hiểm	Kích thước phù hợp trong đào tạo. Có sơ đồ chỉ lối thoát hiểm và biểu tượng	4,44
9	Bộ đàm	Công suất: ≥ 1 km	14,67
10	Bộ dấu	Theo các quy định hiện hành	3,06
11	Bộ dụng cụ cứu thương	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về y tế	2,22
12	Khóa cơ và khóa từ các loại	Khóa cơ: có bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng); Khóa từ: kích cỡ ≥ 56mm x 42mm x 2mm. Kèm theo phần mềm quản lý khóa và bộ mã hóa thẻ	5,56

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
13	Đầu đọc thẻ nhớ	Đọc được các loại thẻ như SD, mini SD, MMC, SDHC…	11,11
14	Điện thoại bàn	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	78
15	Dụng cụ phòng cháy, chữa cháy	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về phòng cháy chữa cháy	4,17
16	Dụng cụ dập thời gian	Loại vặn số, có các chữ số từ 0 đến 9.	1,94
17	Giá để chìa khóa	Tối thiểu để được 12 chìa khóa	10
18	Giá để tờ rơi, tệp gấp, danh thiếp	Vật liệu thông dụng trên thị trường, kích thước phù hợp với từng loại	11,94
19	Máy hủy tài liệu	Tốc độ hủy: 2 m/phút Có khả năng hủy các loại giấy ghim kẹp, thẻ tín dụng…	0,56
20	Hệ thống mạng LAN	Kết nối được ít nhất 19 máy vi tính với nhau	21,11
21	Hộp đựng danh thiếp	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,33
22	Kẹp lưu hồ sơ	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	113,83
23	Két sắt nhiều ngăn	Chất liệu thép không gỉ, chống nước	14,72
24	Bảng giá điện tử	Kích thước: ≥ (600 mm x 400 mm)	8,06
25	Mẫu các loại thẻ thanh toán	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	7,89
26	Máy đếm tiền	Có chức năng chia tờ theo ý muốn, chức năng cộng dồn, màn hình hiển thị 1 - 9999	7,33

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
27	Máy fax	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	17,94
28	Máy ghi âm	Dung lượng: ≥ 4 GB	6,94
29	Máy in	In đen trắng Khổ giấy in A4	35,52
30	Máy kiểm tra tiền	Có chức năng phát hiện các loại tiền giả (tiền giấy và tiền polime với các loại ngoại tệ phổ biến)	4,56
31	Máy mã hóa thẻ khóa khách sạn	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	6,11
32	Máy photocopy	Khổ giấy A4	27,56
33	Máy POS	Đọc được mã thẻ thanh toán (thẻ từ và thẻ chip) của ngân hàng có hệ thống thanh toán điện tử	2,89
34	Máy quay phim	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	6,11
35	Máy scan	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	6,11
36	Máy tính cầm tay	Loại 12 số, thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,5
37	Mic trợ giảng	Loại thông dụng trên thị trường	1,38
38	Phần mềm quản lý khách sạn	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm; cài đặt được cho 19 máy vi tính	54,61
39	Phần mềm thanh toán	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm; cài đặt được cho 19 máy vi tính	7,61
40	Phần mềm tổng đài	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm; cài đặt được cho 19 máy vi tính	22,72

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
41	Phần mềm trình duyệt Web	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm; cài đặt được cho 19 máy vi tính	13,78
42	Sổ lưu danh thiếp	Lưu được tối thiểu 100 danh thiếp	22,22
43	Tổng đài điện thoại	Loại thông dụng trên thị trường có ít nhất 06 trung kế	20,03
44	Tủ để tài liệu	Kích thước: (cao x rộng x sâu): (1830 x 1000 x 450) mm	130,88
45	Xe đẩy hành lý	Thông số kỹ thuật phù hợp thời điểm mua sắm	11,11
46	Bảng giá niêm yết	Kích thước phù hợp với đào tạo	10,27
47	Biển tên	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,00
48	Các loại giá đựng hồ sơ đặt phòng	Chất liệu nhựa hoặc da	15,39
49	Ghế ngồi nhân viên lễ tân	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	21,11
50	Giá đựng các loại biểu mẫu	Vật liệu thông dụng trên thị trường, kích thước phù hợp với từng loại	19,44
51	Khay đựng hóa đơn chứng từ của khách	Chất liệu nhựa hoặc da, kích thước phù hợp	15,66
52	Khay đựng tiền giấy	Vật liệu không gỉ, được chia làm nhiều ngăn tiện dụng	5,56
53	Máy chủ	Đảm bảo cấu hình tối thiểu cài đặt được phần mềm quản lý bán hàng	16,39

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
54	Máy nạp thẻ khóa	Thông số kỹ thuật phù hợp thời điểm mua sắm	0,56
55	Thẻ nhân viên	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	69,39
56	Quầy lễ tân	Kích thước phù hợp với đào tạo	16,11

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
1	Pin	Đôi	Dung lượng 1,5V	5,63
2	Giấy A1	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	13,56
3	Giấy A4	Gram	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1,37
4	Giấy note	Tập	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,08
5	Ghim kẹp	Chiếc	Vật liệu không gỉ	49
6	Mực in	Hộp	Mực in đen trắng, thông dụng trên thị trường	0,76
7	Phiếu đánh giá chất lượng	Bộ	Khổ giấy A4	3
8	Phong bao tài sản	Chiếc	Kích thước 210 mm x 297 mm	4
9	Túi thuốc sơ cứu	Bộ	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về y tế	0,17
10	Brochure tặng khách	Bộ	Khổ giấy: ≥ A5	1

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
11	Danh thiếp	Hộp	Chất liệu bằng giấy	1
12	Ghim bấm	Hộp	Vật liệu không gỉ	3
13	Hệ thống biểu mẫu	Bộ	Khổ giấy A4	1
14	Đinh ghim	Hộp	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1
15	Phấn	Hộp	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1,5

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Phụ lục 45a

ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT

NGÀNH, NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 16/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề: 5810207

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Năm 2020

MỤC LỤC

Trang

PHẦN THUYẾT MINH

I. Định mức lao động ngành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

II. Định mức thiết bị ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

III. Định mức vật tư ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

PHẦN THUYẾT MINH

Định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp là lượng tiêu hao các yếu tố về lao động, vật tư, thiết bị để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn cho ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

I. Nội dung định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp

1. Định mức lao động

- Định mức lao động là mức tiêu hao lao động sống cần thiết của người lao động theo chuyên môn, nghiệp vụ để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức lao động bao gồm định mức lao động trực tiếp và định mức lao động gián tiếp. Định mức lao động trực tiếp là thời gian giảng dạy lý thuyết và thực hành. Định mức lao động gián tiếp là thời gian lao động cho hoạt động quản lý, phục vụ.

2. Định mức thiết bị

- Định mức thiết bị là thời gian sử dụng từng loại thiết bị để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức này làm căn cứ để tính nhiên liệu động lực và tính khấu hao thiết bị.

- Định mức này chưa bao gồm thời gian sử dụng các thiết bị cho công tác quản lý, phục vụ của lao động gián tiếp.

3. Định mức vật tư

- Định mức vật tư là mức tiêu hao từng loại nguyên, vật liệu cần thiết để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức này chưa bao gồm:

+ Khối lượng (số lượng) vật tư cần thiết ban đầu phục vụ đào tạo một kỹ năng, lớp học hay khóa học;

+ Định mức về điện chiếu sáng, nước sinh hoạt phục vụ cho quá trình đào tạo;

+ Định mức nguyên, nhiên vật liệu cho bảo trì, bảo dưỡng định kỳ.

II. Hướng dẫn sử dụng định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp

1. Định mức kinh tế - kỹ thuật này được sử dụng để:

- Xác định chi phí trong đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp;

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch, quản lý kinh tế, tài chính và quản lý chất lượng trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp.

2. Định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp được tính toán trong điều kiện lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh; lớp học thực hành tối đa 18 học sinh; thời gian đào tạo để tính định mức kinh tế - kỹ thuật này là 1408 giờ; định mức này chưa bao gồm 6 môn học chung.

3. Trường hợp tổ chức đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp với các điều kiện khác quy định tại khoản 2 mục II, các cơ quan, đơn vị căn cứ vào định mức kinh tế - kỹ thuật này và điều kiện cụ thể để điều chỉnh đề xuất định mức kinh tế - kỹ thuật phù hợp.

TỔNG HỢP ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT CHO NGÀNH, NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã ngành, nghề: 5810207

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 người học, trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 học sinh, lớp học thực hành 18 học sinh

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Nội dung	Định mức (giờ)
I	**Định mức lao động trực tiếp**	
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	12,6
2	Định mức giờ dạy thực hành	56,4
II	**Định mức lao động gián tiếp**	10,13

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản của thiết bị	Định mức thiết bị (giờ)
(1)	(2)	(3)	(4)
A	**THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT**		
1	Máy vi tính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	11,56
2	Máy chiếu (Projector)	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phông chiếu (1800 x 1800) mm	11,56
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Công suất: ≥ 50 W	11,56
4	Trình duyệt Internet	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,34

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản của thiết bị	Định mức thiết bị (giờ)
5	Bộ bảo hộ lao động	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động	1,22
6	Bình chữa cháy	Theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN về thiết bị phòng cháy chữa cháy	0,11
7	Bảng tiêu lệnh chữa cháy		0,11
8	Bảng Flip chart	Mặt bảng bằng Mica, chân bảng bằng gỗ hoặc inox	46,07
B	**THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH**		
1	Máy vi tính	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm Công suất 0,45 kw	21,23
2	Máy chiếu (Projector)	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument, kích thước phông chiếu 1800 x 1800 mm Công suất 0,3 kw	4,23
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Công suất: ≥ 50 W	4,23
4	Phần mềm kế toán	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy	0,50
5	Phần mềm quản lý tài sản	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy	0,50
6	Phần mềm quản lý nhân sự	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy	0,50
7	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy	0,94
8	Trình duyệt Internet	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,11

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản của thiết bị	Định mức thiết bị (giờ)
9	Hệ thống hút khói	Công suất: ≥ 1000 W	42,43
10	Bếp từ	Công suất: ≥ 2000 W	29,82
11	Bếp gas công nghiệp	Loại trung áp thông dụng tại thời điểm mua sắm	151,05
12	Bếp nướng than hoa	Chất liệu: thép không gỉ, đường kính ф ≥ 50 cm	38,44
13	Tủ đông	- Dung tích ≥ 405 lít - Công suất ≥ 2,4 kW	38,20
14	Tủ mát	- Dung tích ≥ 300 lít - Công suất ≥ 600 W	37,32
15	Tủ ủ bột	Công suất: ≥ 2000 W	8,77
16	Máy xay đa năng	Công suất ≥ 600 W	16,99
17	Máy đánh bột	Công suất: ≥ 1500 W	35,12
18	Máy xay sinh tố	Công suất ≤ 750 W	93,77
19	Máy cán bột	Công suất ≥ 2200 W	7,51
20	Máy đánh trứng cầm tay	Công suất ≥ 300 W	82,92
21	Máy làm kem	- Công suất: ≥ 1700 W - Dung tích: ≤ 1500 ml	2,89
22	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Khoảng đo: - Nhiệt độ: khoảng (-20 ÷ -40)^{o}C - Độ ẩm: (10 ÷ 90)%	49,89
23	Lò nướng hấp đa năng	Công suất ≥ 3500 W	18,70
24	Lò vi sóng	Công suất ≥ 1000 W	27,06
25	Lò nướng bánh mỳ	Công suất ≥ 40 KW	7,44
26	Nồi hầm đa năng	- Công suất: ≥ 1000 W - Dung tích: ≥ 5 lít	26,00

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản của thiết bị	Định mức thiết bị (giờ)
27	Nồi cơm điện (ga)	Dung tích ≥ 1,8 L	1,60
28	Bàn lạnh	- Công suất: ≥ 320 W - Dải nhiệt từ (10 ÷ 18)^{o}C	8,13
29	Cabin cá nhân	- Chất liệu: Inox - Có 2 bếp, chậu rửa, giá để dao, gía để gia vị, giá để thớt và ngăn chứa dụng cụ	297,05
30	Hộp đựng gia vị (tiêu, muối, mỳ chính, đường…)	- Chất liệu: Nhựa hoặc có nắp đậy - Dung tích ≤ 300g	215,39
31	Chậu đơn	- Chất liệu: Inox, - Kích thước ≥ (90 x 75 x 80) cm	34,80
32	Chậu đôi	- Chất liệu: Inox, - Kích thước ≥ (150 x 75 x 80) cm	194,44
33	Bàn trung gian	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (150 x 120 x 80) cm, có ngăn đựng dụng cụ bên dưới	58,23
34	Bàn sơ chế	- Chất liệu: Inox - Kích thước ≥ (150 x 75 x 80) cm, có giá ở dưới	323,05
35	Giá đựng thớt	- Chất liệu: Inox, 3 tầng, có chặn - Kích thước: ≥ (150 x 30 x 50) cm	28,63
36	Bộ dao	Chất liệu: Inox	315,80
37	Chạn bát	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (120 x 60 cm x 160) cm	17,53

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản của thiết bị	Định mức thiết bị (giờ)
38	Bộ thớt	Chất liệu: Gỗ và nhựa	298,30
39	Tủ đựng gia vị	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (155 x 60 x 160) cm, có nhiều ngăn	30,75
40	Bộ rổ rá	Chất liệu: Inox	147,47
41	Bộ âu	Chất liệu: Inox	349,25
42	Cân đồng hồ	- Mức cân: 0,5 kg đến 10 kg - Sai số tối đa: ± 50 g - Sai số tối thiểu:± 25g	11,68
43	Cân điện tử	- Mức cân: 1g đến 3000g - Sai số: 0,1g - Độ phân giải 1/30000 ÷ 1/60000	208,55
44	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Chất liệu: Inox và sứ trắng	598,51
45	Bảng Flip chart	Mặt bảng bằng Mica, chân bảng bằng gỗ hoặc inox	16,91
46	Khay nướng	- Kích thước: ≥ (60 x 40) cm - Loại chống dính	1,44
47	Khuôn nướng hình chữ nhật	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (20 x 8 x 10) cm	20,22
48	Bộ khuôn bánh gatô	Chất liệu: Inox chống dính (đế rời)	12,44
49	Khuôn bánh mỳ gối	- Chất liệu: Thép không rỉ - Kích thước: ≥ (22 x 12 x 12) cm	11,28
50	Bàn xoay bánh ga tô	- Chất liệu: Inox - Có (6 ÷ 12) chiếc	12,44
51	Dụng cụ trét kem và chà láng bề mặt	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (30 x 3) cm	12,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản của thiết bị	Định mức thiết bị (giờ)
52	Đĩa xoay bánh ga tô	- Đường kính ≥ 25 cm - Chất liệu: Bằng kính, đế bằng nhựa hoặc inox	12,44
53	Bộ xoong	- Chất liệu: inox, có cán cách nhiệt có nắp đậy - Loại từ (2 ÷ 10) lít	236,77
54	Nhiệt kế	Loại thông dụng trên thị trường	292,38
55	Đèn khò	Loại thông dụng trên thị trường	47,54
56	Nồi hấp lớn	- Chất liệu: Inox, 2 tầng - Đường kính ≥ 60 cm	17,77
57	Nồi hấp nhỏ	- Chất liệu: Inox, 2 tầng - Đường kính ≥ 30 cm	139,93
58	Nồi xốt cao	- Chất liệu: Inox, có cán cách nhiệt và có nắp đậy - Dung tích ≥ 2 lít	12,06
59	Bộ chảo	Chất liệu: Chống dính	163,26
60	Bộ dụng cụ cầm tay	Chất liệu: Inox	860,31
61	Bộ khay	Chất liệu: Inox	349,25

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
1	Giấy A0	Tờ	Giấy trắng, có độ dày trung bình	9,58
2	Giấy A4	Tờ	Giấy trắng, có độ dày trung bình	408,00
3	Bút dạ	Chiếc	Chiều rộng nét viết: 2,5 mm, số đầu bút: 1	2,97
4	Bối lưới	Chiếc	Chất liệu bằng lưới, mềm, tạo độ ma sát cao	3,56

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
5	Dầu rửa bát	Lít	Loại thông dụng trên thị trường, đảm bảo VSATTP	1,82
6	Ga đốt	kg	Petrolimex	8,50
7	Ghim kẹp	Hộp	Loại thông dụng trên thị trường	0,93
8	Giấy note	Tệp	Loại thông dụng trên thị trường	1,75
9	Hóa chất	Lít	Loại thông dụng trên thị trường	1,82
10	Xà phòng	kg	Loại thông dụng trên thị trường	1,82
11	Túi thụt	Chiếc	Loại thông dụng trên thị trường	5,56
12	Đế giấy nén để bánh gato	Chiếc	Loại thông dụng trên thị trường, đường kính (20 ÷ 25) cm	1,06
13	Lá galentin	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,03
14	Nấm khô	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,01
15	Bột mỳ đen	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
16	Hạt lúa mỳ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,10
17	Bột ngũ cốc	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
18	Men tươi	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,03
19	Men khô (lơvia)	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,03
20	Phụ gia bánh mỳ	Gam	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,03
21	Mứt nhuyễn táo	Hộp	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
22	Đào ngâm	Lọ	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
23	Vừng đen/vàng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,01
24	Bột mỳ protein < 10%	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,00
25	Bột bông lan	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
26	Sữa bột	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
27	Kem trang trí bánh	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,70
28	Socola đen	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
29	Mứt nhuyễn nho	Hộp	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
30	Mứt nhuyễn xoài	Hộp	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,22
31	Nho đen không hạt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
32	Hạnh nhân thái lát	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,15
33	Bột cacao	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,03
34	Bột trà xanh	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,03
35	Bột hạnh nhân	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,05

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
36	Đường insoman	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,10
37	Socola đen < 50% cacao	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,10
38	Socola đen > 50% cacao	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,10
39	Socola nâu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,10
40	Socola Trắng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
41	Đường vàng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
42	Đường bột	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
43	Siro dâu	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
44	Siro cam	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
45	Siro xoài	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
46	Siro bạc hà	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
47	Rượu rum	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
48	Chanh leo	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
49	Cam vàng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,40

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
50	Bánh phở	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,38
51	Thịt bò bắp	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
52	Cá hồi xông khói	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
53	Dầu hào	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,88
54	Đùi ngỗng (có xương)	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,70
55	Gạo dẻo	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,17
56	Hành hoa	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,00
57	Khoai lang	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,19
58	Lá nốt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
59	Lườn Ngỗng hun khói	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
60	Thịt lườn ngỗng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,38
61	Mắm	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
62	Mỳ chính	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
63	Miến dong	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
64	Mỳ ý	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
65	Mỳ sợi	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,33
66	Ngô ngọt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,26
67	Sườn cừu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,30
68	Quả lê	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,58
69	Măng tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,32
70	Mộc nhĩ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,44
71	Mù tạt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,02
72	Mực	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,32
73	Mực mai	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,65
74	Mực ống	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,56
75	Bí đao	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,89
76	Mùi tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,83
77	Muối tinh	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,27

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
78	Nạm bò	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,70
79	Nấm đông cô	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,04
80	Nấm hương	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,35
81	Nấm hương khô	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
82	Nấm trắng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,88
83	Ngao	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,47
84	Bí đỏ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,28
85	Ngồng tỏi	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,82
86	Ốc bươu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
87	Ớt cay	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,15
88	Ớt Đà Lạt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,96
89	Ớt ngố	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
90	Ớt ngọt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,24
91	Ớt sừng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,80

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
92	Bí ngòi	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,45
93	Phoma	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,21
94	Quả dâu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,17
95	Rau chân vịt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78
96	Rau mùi ta	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,13
97	Rau mùi tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,08
98	Rượu vang đỏ	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,09
99	Rượu vang trắng	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,37
100	Bí xanh	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,55
101	Su hào	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,17
102	Su su	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,39
103	Sứa biển	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,52
104	Sữa đặc	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,64
105	Sữa tươi	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,54

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
106	Sườn lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,18
107	Táo	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,58
108	Bơ lạt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,28
109	Thì là	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,46
110	Thịt ba chỉ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,08
111	Thịt bò (gầu)	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,60
112	Thịt dê	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,62
113	Thịt gà	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	4,05
114	Thịt đà điểu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,39
115	Thịt lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,11
116	Thịt lườn gà	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,51
117	Thịt ngan	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,09
118	Thịt ngỗng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,50
119	Thịt thăn lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,93

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
120	Thịt vai lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,18
121	Thịt xông khói	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,33
122	Tiêu bắc	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,22
123	Tim lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,64
124	Bóng cá	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,15
125	Tỏi củ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,78
126	Tỏi tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,63
127	Tôm nớt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,51
128	Tôm sú	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,46
129	Trứng gà	Quả	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	45,54
130	Trứng mặn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,00
131	Tu hài	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,15
132	Vừng, lạc	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
133	Xà lách	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,48

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
134	Xoài	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,39
135	Xốt Mayonnaise	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,13
136	Xốt ớt	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,02
137	Xu hào	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,27
138	Xúc xích	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
139	Xương lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78
140	Xương bò	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,68
141	Thăn lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,84
142	Bột bắp	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
143	Bột dong	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,58
144	Bột gạo	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,40
145	Bột mỳ (protein ≥ 10%)	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,60
146	Bột nêm	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,16
147	Cá	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
148	Thịt bò	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,68
149	Cá ba sa	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,35
150	Cá bớp	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,32
151	Cà chua	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	4,02
152	Cà chua nghiền	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
153	Cá hồi	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,55
154	Thịt Chim câu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	5,43
155	Cá lăng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,16
156	Cà rốt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	6,02
157	Cà tím	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,66
158	Cá vược	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,68
159	Cải thảo	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,03
160	Cải xoăn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,39
161	Cam sành	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,23

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
162	Thịt nạc mông lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,32
163	Cần tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,15
164	Chanh vàng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,30
165	Chanh xanh	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,73
166	Cỏ xạ hương	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,07
167	Củ cải	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,36
168	Củ dền	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,17
169	Củ sả	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,89
170	Bánh mỳ vuông ko đường	Chiếc	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,50
171	Cua bể	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78
172	Dạ dày bò	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,61
173	Dạ dày cá	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,47
174	Dạ dày lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,70
175	Dấm đen	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,02

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
176	Dấm gạo	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,05
177	Dầu ăn	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	5,80
178	Đậu phụ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,17
179	Bắp bò	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,53
180	Dâu tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,40
181	Đậu xanh	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,04
182	Đỗ Hà Lan	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78
183	Dưa chuột	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,55
184	Dưa hấu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,39
185	Dứa quả	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	3,21
186	Đùi cừu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,24
187	Đường trắng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	3,46
188	Giềng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,02
189	Gừng củ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,96

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
190	Hành củ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,51
191	Hành tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	7,43
192	Hoa lơ trắng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,37
193	Hoa lơ xanh	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,84
194	Húng tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
195	Bắp cải	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,76
196	Kem tươi	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,95
197	Ket chúp	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,07
198	Khoai tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	3,05
199	Lá nguyệt quế	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,07
200	Rượu vang	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,22
201	Sa tế	Lọ	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	3,24
202	Sò điệp	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
203	Trứng chim cút	Quả	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	9,16

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
204	Trứng cá hồi	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,02
205	Thịt thăn bò	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,51
206	Thịt bê	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,35
207	Thịt gà công nghiệp	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78
208	Thịt gà ta	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78
209	Thịt nguội	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,04
210	Thịt nạc vai (lợn)	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,35
211	Trứng vịt	Quả	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	3,11
212	Thịt vịt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78
213	Pate lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
214	Thịt bò xay	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,10

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Phụ lục 45b

ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT

NGÀNH, NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 16/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Năm 2020

MỤC LỤC

Trang

PHẦN THUYẾT MINH

I. Định mức lao động ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

II. Định mức thiết bị ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

III. Định mức vật tư ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

PHẦN THUYẾT MINH

Định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng là lượng tiêu hao các yếu tố về lao động, vật tư, thiết bị để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn cho ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

I. Nội dung định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng

1. Định mức lao động

- Định mức lao động là mức tiêu hao lao động sống cần thiết của người lao động theo chuyên môn, nghiệp vụ để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức lao động bao gồm định mức lao động trực tiếp và định mức lao động gián tiếp. Định mức lao động trực tiếp là thời gian giảng dạy lý thuyết và thực hành. Định mức lao động gián tiếp là thời gian lao động cho hoạt động quản lý, phục vụ.

2. Định mức thiết bị

- Định mức thiết bị là thời gian sử dụng từng loại thiết bị để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức này làm căn cứ để tính nhiên liệu động lực và tính khấu hao thiết bị.

- Định mức này chưa bao gồm thời gian sử dụng các thiết bị cho công tác quản lý, phục vụ của lao động gián tiếp.

3. Định mức vật tư

- Định mức vật tư là mức tiêu hao từng loại nguyên, vật liệu cần thiết để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức này chưa bao gồm:

+ Khối lượng (số lượng) vật tư cần thiết ban đầu phục vụ đào tạo một kỹ năng, lớp học hay khóa học;

+ Định mức về điện chiếu sáng, nước sinh hoạt phục vụ cho quá trình đào tạo;

+ Định mức nguyên, nhiên vật liệu cho bảo trì, bảo dưỡng định kỳ.

II. Hướng dẫn sử dụng định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng

1. Định mức kinh tế - kỹ thuật này được sử dụng để:

- Xác định chi phí trong đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng;

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch, quản lý kinh tế, tài chính và quản lý chất lượng trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp.

2. Định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng được tính toán trong điều kiện lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên; lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên; thời gian đào tạo để tính định mức kinh tế - kỹ thuật này là 2156 giờ; định mức này chưa bao gồm 6 môn học chung.

3. Trường hợp tổ chức đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng với các điều kiện khác quy định tại khoản 2 mục II, các cơ quan, đơn vị căn cứ vào định mức kinh tế - kỹ thuật này và điều kiện cụ thể để điều chỉnh đề xuất định mức kinh tế - kỹ thuật phù hợp.

BẢNG TỔNG HỢP ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT CHO NGÀNH, NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 người học, trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 sinh viên, lớp học thực hành 18 sinh viên

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Nội dung	Định mức (giờ)
I	**Định mức lao động trực tiếp**	
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	23,8
2	Định mức giờ dạy thực hành	68,1
II	**Định mức lao động gián tiếp**	14,59

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản của thiết bị	Định mức thiết bị (giờ)
(1)	(2)	(3)	(4)
A	**THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT**		
1	Máy vi tính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	24,41
2	Máy chiếu (Projector)	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phông chiếu (1800 x 1800) mm	24,41
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Công suất: ≥ 50 W	24,41
4	Trình duyệt Internet	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,46

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản của thiết bị	Định mức thiết bị (giờ)
5	Bộ bảo hộ lao động	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động	3,02
6	Bình chữa cháy	Theo tiêu chuẩn TCVN về thiết bị phòng cháy chữa cháy	0,11
7	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	Theo tiêu chuẩn TCVN về thiết bị phòng cháy chữa cháy	0,11
8	Bảng Flip chart	Loại thông dụng trên thị trường	97,16
B	**THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH**		
1	Máy vi tính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	119,65
2	Máy chiếu (Projector)	- Cường độ sang: ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phông chiếu: (1800 x 1800) mm	15,65
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Công suất: ≥ 50 W	15,65
4	Phần mềm kế toán	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy	2,47
5	Phần mềm quản lý tài sản	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy	2,22
6	Phần mềm quản lý nhân sự	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy	2,58
7	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy	4,21
8	Trình duyệt Internet	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,57
9	Hệ thống hút khói	Công suất: ≥ 1000 W	42,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản của thiết bị	Định mức thiết bị (giờ)
10	Bếp từ	Công suất: ≥ 2000 W	29,82
11	Bếp gas công nghiệp	Loại trung áp thông dụng tại thời điểm mua sắm	151,10
12	Bếp nướng than hoa	- Chất liệu: Thép không rỉ - Đường kính: ≥ 50 cm	38,44
13	Tủ đông	- Dung tích: ≥ 405 lít - Công suất: ≥ 2,4 KW	38,21
14	Tủ mát	- Dung tích: ≥ 300 lít - Công suất: ≥ 600 W	37,33
15	Tủ ủ bột	Công suất: ≥ 2000 W	8,77
16	Máy xay đa năng	Công suất ≥ 600 W	16,99
17	Máy đánh bột	Công suất: ≥ 1500 W	35,12
18	Máy xay sinh tố	Công suất: ≤ 750 W	93,77
19	Máy cán bột	Công suất: ≥ 2200 W	7,51
20	Máy đánh trứng cầm tay	Công suất: ≥ 300 W	82,92
21	Máy làm kem	- Công suất: ≥ 1700 W - Dung tích: ≤ 1500 ml	2,89
22	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Khoảng đo: - Nhiệt độ: khoảng (- 20 ÷ - 40)^{o}C - Độ ẩm: (10 ÷ 90)%	49,90
23	Lò nướng hấp đa năng	Công suất ≥ 3500 W	18,71
24	Lò vi sóng	Công suất ≥ 1000 W	27,06
25	Lò nướng bánh mỳ	Công suất ≥ 40 KW	7,44
26	Nồi hầm đa năng	- Công suất: ≥ 1000 W - Dung tích: ≥ 5 lít	26,00

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản của thiết bị	Định mức thiết bị (giờ)
27	Nồi cơm điện (ga)	Dung tích ≥ 1,8 lít	1,61
28	Bàn lạnh	- Công suất: ≥ 320 W - Dải nhiệt từ (10 ÷ 18)^{o}C	8,13
29	Ca bin cá nhân	- Chất liệu: Inox - Có 2 bếp, chậu rửa, giá để dao, giá để gia vị, giá để thớt và ngăn chứa dụng cụ	297,13
30	Hộp đựng gia vị (tiêu, muối, mỳ chính, đường…)	- Chất liệu: Nhựa hoặc inox, có nắp đậy - Dung tích ≤ 200 g	215,47
31	Chậu đơn	- Chất liệu: Inox - Kích thước ≥ (90 x 75 x 80) cm	34,81
32	Chậu đôi	- Chất liệu: Inox, - Kích thước ≥ (150 x 75 x 80) cm	194,49
33	Bàn trung gian	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (150 x 120 x 80) cm, có ngăn đựng dụng cụ bên dưới	58,24
34	Bàn sơ chế inox	- Chất liệu: Inox - Kích thước ≥ (150 x 75 x 80) cm, có giá ở dưới	323,13
35	Bàn sơ chế mặt đá	- Mặt đá - Kích thước ≥ (150 x 120 x 80) cm, có ngăn đựng dụng cụ bên dưới	54,04
36	Giá đựng thớt	- Chất liệu: Inox, 3 tầng, có chặn - Kích thước: ≥ (150 x 30 x 50) cm	28,64
37	Bộ dao	Chất liệu: Inox	315,88

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản của thiết bị	Định mức thiết bị (giờ)
38	Chạn bát	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (120 x 60 cm x 160) cm	17,54
39	Bộ thớt	Chất liệu: Gỗ và nhựa	298,38
40	Tủ đựng gia vị	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (155 x 60 x 160) cm, có nhiều ngăn	30,76
41	Bộ rổ rá	Chất liệu: Inox	147,47
42	Bộ âu inox	Chất liệu: inox	349,33
43	Cân đồng hồ	- Mức cân 0,5 kg đến 10 kg - Sai số tối đa: ± 50 g - Sai số tối thiểu: ± 25 g	11,68
44	Cân điện tử	- Mức cân 1g đến 3000 g - Sai số: 0,1 g - Độ phân giải 1/30000 ÷ 1/60000	208,55
45	Các loại Hộp/Thùng có nắp đậy loại từ 1 kg đến 10 kg	- Chất liệu: Nhựa hoặc inox, có nắp đậy - Loại từ 1 kg đến 5 kg (5 loại) - Loại từ 6 kg đến 10 kg (5 loại)	30,76
46	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Chất liệu: Inox và sứ trắng	598,72
47	Máy tính cá nhân	Loại 12 số	2,04
48	Bảng Flip chart	Loại thông dụng trên thị trường	62,54
49	Khay nướng	- Kích thước: ≥ (60 x 40) cm - Loại chống dính	1,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản của thiết bị	Định mức thiết bị (giờ)
50	Khuôn nướng hình chữ nhật	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (20 x 8 x 10) cm	20,22
51	Bộ khuôn bánh gatô	Chất liệu: Inox chống dính (đế rời)	12,44
52	Khuôn bánh mỳ gối	- Chất liệu: Thép không rỉ - Kích thước: ≥ (22 x 12 x 12) cm	11,28
53	Bàn xoay bánh ga tô	- Chất liệu: Inox - Có (6 ÷ 12) Chiếc	12,44
54	Dụng cụ trét kem và chà láng bề mặt	- Chất liệu: inox - Kích thước: ≥ (30 x 3) cm	12,44
55	Đĩa xoay bánh ga tô	- Đường kính ≥ 25 cm - Chất liệu: Bằng kính, đế bằng nhựa hoặc inox	12,44
56	Bộ xoong	- Chất liệu: inox, có cán cách nhiệt có nắp đậy - Loại từ (2 ÷ 10) lít	236,85
57	Nhiệt kế	Loại thông dụng trên thị trường	292,46
58	Đèn khò	Loại thông dụng dùng gas	47,59
59	Nồi hấp lớn	- Chất liệu inox, 2 tầng - Đường kính ≥ 60 cm	17,78
60	Nồi hấp nhỏ	- Chất liệu inox, 2 tầng - Đường kính ≥ 30 cm	140,01
61	Nồi sốt cao	- Chất liệu inox, có cán cách nhiệt và có nắp đậy - Dung tích ≥ 2 Lít	12,06
62	Bộ chảo	Chất liệu: Chống dính	163,34
63	Bộ dụng cụ cầm tay	Chất liệu: Inox	860,52
64	Bộ khay	Chất liệu: Inox	349,33

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
1	Giấy A0	Tờ	Giấy trắng, có độ dày trung bình	21,29
2	Giấy A4	Tờ	Giấy trắng, có độ dày trung bình	490,00
3	Bút dạ	Chiếc	Loại thông dụng trên thị trường	4,65
4	Bối lưới	Chiếc	Loại thông dụng trên thị trường	3,56
5	Dầu rửa bát	Lít	Loại thông dụng trên thị trường, đảm bảo vệ sinh an toàn	1,82
6	Ga đốt	kg	Loại thông dụng trên thị trường	8,50
7	Ghim kẹp	Hộp	Loại thông dụng trên thị trường	0,93
8	Giấy note	tệp	Loại thông dụng trên thị trường	1,75
9	Hóa chất	Lít	Loại thông dụng trên thị trường	1,82
10	Xà phòng	kg	Loại thông dụng trên thị trường	1,82
11	Túi thụt	Chiếc	Loại thông dụng trên thị trường	5,56
12	Đế giấy nén để bánh gato	Chiếc	Đường kính (20 ÷ 25) cm	1,06
13	Lá galentin	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,03
14	Nấm khô	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,01
15	Bột mỳ đen	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
16	Hạt lúa mỳ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,10
17	Bột ngũ cốc	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
18	Men tươi	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,03
19	Men khô (lơvia)	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,03
20	Phụ gia bánh mỳ	Gam	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,03
21	Mứt nhuyễn táo	Hộp	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
22	Đào ngâm	Lọ	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
23	Vừng đen/vàng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,01
24	Bột mỳ protein < 10%	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,00
25	Bột bông lan	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
26	Sữa bột	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
27	Kem trang trí bánh	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,70
28	Mứt nhuyễn nho	Hộp	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
29	Mứt nhuyễn xoài	Hộp	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,22
30	Nho đen không hạt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
31	Hạnh nhân thái lát	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,15
32	Bột cacao	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,03
33	Bột trà xanh	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,03
34	Bột hạnh nhân	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,05
35	Đường insoman	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,10
36	Socola đen	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
37	Socola đen ≤ 50% ca cao	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,10
38	Socola đen ≥ 50% ca cao	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,10
39	Socola nâu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,10
40	Socola Trắng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
41	Đường vàng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
42	Đường bột	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
43	Siro dâu	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
44	Siro cam	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
45	Siro xoài	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
46	Siro bạc hà	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
47	Rượu rum	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
48	Chanh leo	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
49	Cam vàng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,40
50	Bánh phở	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,38
51	Thịt bò bắp	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
52	Cá hồi xông khói	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
53	Dầu hào	Chai	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,88
54	Đùi ngỗng (có xương)	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,70
55	Gạo dẻo	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,17
56	Hành hoa	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,00

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
57	Khoai lang	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,19
58	Lá nốt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
59	Lườn Ngỗng hun khói	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
60	Thịt lườn ngỗng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,38
61	Mắm	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
62	Mỳ chính	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
63	Miến dong	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
64	Mỳ ý	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
65	Mỳ sợi	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,33
66	Ngô ngọt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,26
67	Sườn cừu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,30
68	Quả lê	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,58
69	Măng tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,32

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
70	Mộc nhĩ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,44
71	Mù tạt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,02
72	Mực	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,32
73	Mực mai	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,65
74	Mực ống	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,56
75	Bí đao	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,89
76	Mùi tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,83
77	Muối tinh	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,27
78	Nạm bò	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,70
79	Nấm đông cô	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,04
80	Nấm hương	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,35
81	Nấm hương khô	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
82	Nấm trắng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,88

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
83	Ngao	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,47
84	Bí đỏ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,28
85	Ngồng tỏi	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,82
86	Ốc bươu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
87	Ớt cay	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,15
88	Ớt Đà Lạt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,96
89	Ớt ngố	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
90	Ớt ngọt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,24
91	Ớt sừng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,80
92	Bí ngòi	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,45
93	Phoma	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,21
94	Quả dâu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,17
95	Rau chân vịt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
96	Rau mùi ta	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,13
97	Rau mùi tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,08
98	Rượu vang đỏ	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,09
99	Rượu vang trắng	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,37
100	Bí xanh	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,55
101	Su hào	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,17
102	Su su	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,39
103	Sứa biển	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,52
104	Sữa đặc	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,64
105	Sữa tươi	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,54
106	Sườn lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,18
107	Táo	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,58
108	Bơ lạt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,28

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
109	Thì là	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,46
110	Thịt ba chỉ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,08
111	Thịt bò (gầu)	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,60
112	Thịt dê	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,62
113	Thịt gà	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	4,05
114	Thịt đà điểu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,39
115	Thịt lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,11
116	Thịt lườn gà	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,51
117	Thịt ngan	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,09
118	Thịt ngỗng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,50
119	Thịt thăn lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,93
120	Thịt vai lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,18
121	Thịt xông khói	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,33

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
122	Tiêu bắc	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,22
123	Tim lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,64
124	Bóng cá	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,15
125	Tỏi củ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,78
126	Tỏi tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,63
127	Tôm nớt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,51
128	Tôm sú	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,46
129	Trứng gà	Quả	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	45,54
130	Trứng mặn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,00
131	Tu hài	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,15
132	Vừng, lạc	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
133	Xà lách	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,48
134	Xoài	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,39

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
135	Xốt Mayonnaise	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,13
136	Xốt ớt	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,02
137	Xu hào	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,27
138	Xúc xích	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
139	Xương lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78
140	Xương bò	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,68
141	Thăn lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,84
142	Bột bắp	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
143	Bột dong	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,58
144	Bột gạo	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,40
145	Bột mỳ (protein>10%)	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,60
146	Bột nêm	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,16
147	Cá	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
148	Thịt bò	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,68
149	Cá ba sa	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,35
150	Cá bớp	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,32
151	Cà chua	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	4,02
152	Cà chua nghiền	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
153	Cá hồi	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,55
154	Thịt chim câu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	5,43
155	Cá lăng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,16
156	Cà rốt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	6,02
157	Cà tím	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,66
158	Cá vược	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,68
159	Cải thảo	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,03
160	Cải xoăn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,39

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
161	Cam sành	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,23
162	Thit nạc mông lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,32
163	Cần tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,15
164	Chanh vàng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,30
165	Chanh xanh	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,73
166	Cỏ xạ hương	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,07
167	Củ cải	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,36
168	Củ dền	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,17
169	Củ sả	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,89
170	Bánh mỳ vuông ko đường	Chiếc	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,50
171	Cua bể	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78
172	Dạ dày bò	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,61
173	Dạ dày cá	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,47

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
174	Dạ dày lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,70
175	Dấm đen	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,02
176	Dấm gạo	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,05
177	Dầu ăn	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	5,80
178	Đậu phụ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,17
179	Bắp bò	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,53
180	Dâu tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,40
181	Đậu xanh	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,04
182	Đỗ Hà Lan	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78
183	Dưa chuột	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,55
184	Dưa hấu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,39
185	Dứa quả	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	3,21
186	Đùi cừu	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,24

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
187	Đường trắng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	3,46
188	Giềng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,02
189	Gừng củ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,96
190	Hành củ	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,51
191	Hành tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	7,43
192	Hoa lơ trắng	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,37
193	Hoa lơ xanh	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,84
194	Húng tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
195	Bắp cải	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,76
196	Kem tươi	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,95
197	Ket chúp	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,07
198	Khoai tây	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	3,05

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
199	Lá nguyệt quế	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,07
200	Rượu vang	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,22
201	Sa tế	Lọ	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	3,24
202	Sò điệp	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
203	Trứng chim cút	Quả	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	9,16
204	Trứng cá hồi	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,02
205	Thịt thăn bò	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,51
206	Thịt bê	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,35
207	Thịt gà công nghiệp	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78
208	Thịt gà ta	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78
209	Thịt nguội	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,04
210	Thịt nạc vai (lợn)	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,35

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
211	Trứng vịt	Quả	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	3,11
212	Thịt vịt	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,78
213	Pate lợn	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
214	Thịt bò xay	kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,10

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Phụ lục 46a

ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
NGÀNH, NGHỀ XẾP DỠ CƠ GIỚI TỔNG HỢP

(Ban hành kèm theo Thông tư số 16/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên ngành, nghề: Xếp dỡ cơ giới tổng hợp
Mã ngành, nghề: 5840116
Trình độ đào tạo: Trung cấp

Năm 2020

MỤC LỤC

Trang

Phần thuyết minh

I. Định mức lao động ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp trình độ trung cấp

II. Định mức thiết bị ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp trình độ trung cấp

III. Định mức vật tư ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp trình độ trung cấp

PHẦN THUYẾT MINH

Định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp trình độ trung cấp là lượng tiêu hao các yếu tố về lao động, vật tư, thiết bị và cơ sở vật chất để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn cho ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

I. Nội dung định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp trình độ trung cấp

1. Định mức lao động

- Định mức lao động là mức tiêu hao lao động sống cần thiết của người lao động theo chuyên môn, nghiệp vụ để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức lao động bao gồm định mức lao động trực tiếp và định mức lao động gián tiếp. Định mức lao động trực tiếp là thời gian giảng dạy lý thuyết và thực hành. Định mức lao động gián tiếp là thời gian lao động cho hoạt động quản lý, phục vụ.

2. Định mức thiết bị

- Định mức thiết bị là thời gian sử dụng từng loại thiết bị để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức thiết bị là căn cứ để tính nhiên liệu động lực và tính khấu hao thiết bị.

- Định mức thiết bị chưa bao gồm thời gian sử dụng các thiết bị cho công tác quản lý, phục vụ của lao động gián tiếp.

3. Định mức vật tư

- Định mức vật tư là mức tiêu hao từng loại nguyên, vật liệu cần thiết để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức này chưa bao gồm:

+ Định mức về điện chiếu sáng, nước sinh hoạt phục vụ cho quá trình đào tạo;

+ Định mức nguyên, nhiên vật liệu cho bảo trì, bảo dưỡng định kỳ thiết bị;

+ Khối lượng (số lượng) vật tư cần thiết, phải có ban đầu để phục vụ cho đào tạo đáp ứng yêu cầu của một kỹ năng nào đó cho 01 người học hoặc 01 lớp học hoặc cả khóa học (phần vật tư không tiêu hao).

II. Hướng dẫn sử dụng định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp trình độ trung cấp

1. Định mức kinh tế - kỹ thuật này được sử dụng để:

- Xác định chi phí trong đào tạo ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp trình độ trung cấp;

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch, quản lý kinh tế, tài chính và quản lý chất lượng trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp.

2. Định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp, trình độ trung cấp được tính toán trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 học sinh, lớp học thực hành 18 học sinh, thời gian đào tạo là 1.795 giờ chưa bao gồm 6 môn học chung.

3. Trường hợp tổ chức đào tạo ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp, trình độ Trung cấp khác với các điều kiện quy định tại khoản 2 mục II, các cơ quan, đơn vị căn cứ vào định mức kinh tế - kỹ thuật này và điều kiện cụ thể để điều chỉnh đề xuất định mức kinh tế - kỹ thuật phù hợp.

BẢNG TỔNG HỢP ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGÀNH, NGHỀ XẾP DỠ CƠ GIỚI TỔNG HỢP

Mã ngành, nghề: 5840116

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 người học, trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 học sinh và lớp học thực hành 18 học sinh.

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)
I	**Định mức lao động trực tiếp**	82,77
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	17,94
2	Định mức giờ dạy thực hành	64,83
II	**Định mức lao động gián tiếp**	12,42

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị *(giờ)*
I	**THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT**		
1	Máy vi tính	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	17,94
2	Máy chiếu (Projector)	Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens - Màn chiếu tối thiểu: 1800 x 1800	17,94
3	Máy in	Kích thước in tối thiểu khổ giấy A4	13,94

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị *(giờ)*
II	**THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH**		
1	Ắc quy axít	Đầy đủ các chi tiết, hoạt động được	1,78
2	Bảng di động	Kích thước: ≥ 1200 x 2000 mm	60,89
3	Bao hàng mềm	Tải trọng ≥ 50 kg	75,11
4	Bảo hộ lao động	Bao gồm quần áo, giầy, mũ, kính, khẩu trang, găng tay theo tiêu chuẩn	0,44
5	Biển báo	Theo TCVN	40,89
6	Bộ dụng cụ cứu thương	Cáng cứu thương, túi cứu thương y tế loại A theo Thông tư số 19/2016/TT-BYT	0,56
7	Bộ dụng cụ ngành, nghề điện cầm tay	Tiêu chuẩn tối thiểu ≥ 69 chi tiết	7,11
8	Bơm mỡ bằng khí nén	Áp lực nén: ≥ 0,6Mpa	11,56
9	Bơm mỡ bằng tay	Dung tích 0,4 lít	11,56
10	Cabin điện tử máy nâng hàng	Mô phỏng đầy đủ trạng thái hoạt động của máy nâng hàng	19,33
11	Các kiện hàng quá khổ	Kích thước lớn hơn kích thước tiêu chuẩn của máy nâng hàng	10,67
12	Cần trục tự hành	Tải trọng: ≥ 2,5 tấn	19,56
13	Cáp	Cáp vải và cáp thép Tải trọng ≥ 1 tấn	42,22
14	Cầu dao	Iđm ≥ 30A Uđm = 220/380V	10,67
15	Cầu trục 2 dầm	Tải trọng: ≥ 2 tấn	6,22

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị *(giờ)*
16	Cọc tiêu	Theo TCVN	404,44
17	Công tắc	Iđm ≥ 30A Uđm = 220/380V	10,67
18	Cổng trục	- Tải trọng: ≥ 5 tấn - Đầy đủ thiết bị đi kèm	8,67
19	Đèn cảnh báo	Theo TCVN	404,44
20	Động cơ điện không đồng bộ 3 pha	Uđm: 380 ÷ 420V Pđm ≥ 3kw	3,56
21	Đồng hồ vạn năng	Đồng hồ điện tử	5,33
22	Hàng quá khổ	Hàng có kích thước lớn về chiều dài	28,44
23	Hệ thống khí nén	Công suất: ≥ 10 kw	7,11
24	Kệ để hàng	- Bằng sắt 2 tầng - Kích thước: ≥ (1,2 x 2,0 x 3,5) m	58,00
25	Khóa cáp	Kích thước: ≥ 12 mm	168,89
26	Khởi động từ (Cotactor)	Iđm ≥ 30A Uđm = 220/380V	10,67
27	Kích thủy lực	Tải trọng nâng: ≥ 5 tấn	39,78
28	Kiện hàng	Kích thước: ≥ 1000 x 1000 x 500 mm	106,22
29	Ký hiệu mã hàng hóa	Theo tiêu chuẩn Việt Nam và Quốc tế	0,89
30	Lưới cẩu hàng	Tải trọng ≥ 1 tấn	5,78
31	Ma ní	Tải trọng ≥ 2 tấn	84,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị *(giờ)*
32	Màn hình LCD	Kích thước ≥ 50 inch	3,33
33	Mẫu nhiên liệu	Theo tiêu chuẩn	0,89
34	Mẫu vật liệu	Theo tiêu chuẩn	0,89
35	Máy nâng hàng loại cần	Đào tạo tại doanh nghiệp	22,89
36	Máy nâng hàng loại càng động cơ điện	Tải trọng: ≥ 2,5 tấn	22,89
37	Máy nâng hàng loại càng động cơ diesel	Tải trọng: ≥ 2,5 tấn	45,78
38	Máy nạp bình ắc quy có trợ đề	Điện áp nạp vào: 12/24V	4,00
39	Máy phát điện xoay chiều	Điện áp: 12 - 24V	3,56
40	Máy vi tính	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm	31,67
41	Mô hình cấu kiện hàng hóa nguy hiểm	Có đầy đủ nhãn cảnh báo hàng nguy hiểm	11,33
42	Nút nhấn	Iđm ≥ 30A Uđm = 220/380V	10,67
43	Pallet	Kích thước: ≥ 1,0 x 1,0 x 0,15 m	109,33
44	Pallet lưới sắt xếp chồng	Quy cách lưới: ≥ 50 x 50, D800 x R600 x C640, độ dày 6 mm	17,33
45	Panme	Phạm vi đo: (10 ÷ 125) mm	5,78
46	Rơle	Iđm ≥ 30 A Uđm = 220/380 V	10,67

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị *(giờ)*
47	Tấm kê chân chống	Kích thước (50 x 50) cm	39,11
48	Tăng đơ	Theo TCVN	84,44
49	Thiết bị âm thanh	Công suất ≥ 300 W	3,33
50	Thước cặp	Phạm vi đo: (0 - 300) mm	5,78
51	Tủ dụng cụ tháo lắp	Tủ tiêu chuẩn tối thiểu ≥ 75 chi tiết	47,56
52	Tủ đựng tài liệu	Kích thước tối thiểu: (D x R x C) 900 x 600 x 1800 mm	1,67
53	Vách ngăn di động	Khung sắt có bánh xe, ván ép công nghiệp	64,00
54	Xe tải	Tải trọng ≥ 1,25 tấn thùng hở	7,78

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
1	Bầu lọc dầu bôi trơn	Chiếc	Thông dụng trên thị trường	0,222
2	Bầu lọc không khí	Chiếc	Thông dụng trên thị trường	0,044
3	Bầu lọc nhiên liệu	Chiếc	Thông dụng trên thị trường	0,222
4	Bút dạ	Chiếc	Thông dụng trên thị trường	3,110
5	Catalog	Quyển	Tài liệu nhà sản xuất	0,011
6	Chổi rửa chi tiết	Chiếc	Thông dụng trên thị trường	0,800
7	Dầu bôi trơn	Lít	Thông dụng trên thị trường	6,438
8	Dầu phanh	Lít	Thông dụng trên thị trường	0,222
9	Dầu rửa	Lít	Dầu diesel	4,000
10	Dầu thủy lực	Lít	Thông dụng trên thị trường	2,432

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
11	Dầu truyền động	Lít	Loại sử dụng cho hộp giảm tốc	1,222
12	Đĩa CD	Bộ	Thông dụng trên thị trường	0,001
13	Dung dịch rửa chi tiết	Lít	Thông dụng trên thị trường	0,111
14	Giấy A1	Tờ	Thông dụng trên thị trường	3,400
15	Giấy A4	Tờ	Thông dụng trên thị trường	155,500
16	Giẻ lau	Kg	Giẻ sạch, mềm	4,000
17	Mỡ Bôi trơn	Kg	Mỡ đa năng	0,667
18	Mực in	Hộp	Thông dụng trên thị trường	0,104
19	Nước	Lít	Nước sạch	281,000
20	Pin 9 vôn	Chiếc	Thông dụng trên thị trường	0,006
21	Xà phòng	Kg	Thông dụng trên thị trường	1,405

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Phụ lục 46b

ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
NGÀNH, NGHỀ XẾP DỠ CƠ GIỚI TỔNG HỢP

(Ban hành kèm theo Thông tư số 16/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên ngành, nghề: Xếp dỡ cơ giới tổng hợp

Mã ngành, nghề: 6840116

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Năm 2020

MỤC LỤC

Trang

Phần thuyết minh

I. Định mức lao động ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp trình độ cao đẳng

II. Định mức thiết bị ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp trình độ cao đẳng

III. Định mức vật tư ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp trình độ cao đẳng

PHẦN THUYẾT MINH

Định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp trình độ cao đẳng là lượng tiêu hao các yếu tố về lao động, vật tư, thiết bị và cơ sở vật chất để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn cho ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

I. Nội dung định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp trình độ cao đẳng

1. Định mức lao động

- Định mức lao động là mức tiêu hao lao động sống cần thiết của người lao động theo chuyên môn, nghiệp vụ để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức lao động bao gồm định mức lao động trực tiếp và định mức lao động gián tiếp. Định mức lao động trực tiếp là thời gian giảng dạy lý thuyết và thực hành. Định mức lao động gián tiếp là thời gian lao động cho hoạt động quản lý, phục vụ.

2. Định mức thiết bị

- Định mức thiết bị là thời gian sử dụng từng loại thiết bị để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức thiết bị là căn cứ để tính nhiên liệu động lực và tính khấu hao thiết bị.

- Định mức thiết bị chưa bao gồm thời gian sử dụng các thiết bị cho công tác quản lý, phục vụ của lao động gián tiếp.

3. Định mức vật tư

- Định mức vật tư là mức tiêu hao từng loại nguyên, vật liệu cần thiết để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức này chưa bao gồm:

+ Định mức về điện chiếu sáng, nước sinh hoạt phục vụ cho quá trình đào tạo;

+ Định mức nguyên, nhiên vật liệu cho bảo trì, bảo dưỡng định kỳ thiết bị;

+ Khối lượng (số lượng) vật tư cần thiết, phải có ban đầu để phục vụ cho đào tạo đáp ứng yêu cầu của một kỹ năng nào đó cho 01 người học hoặc 01 lớp học hoặc cả khóa học (phần vật tư không tiêu hao).

II. Hướng dẫn sử dụng định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp trình độ cao đẳng

1. Định mức kinh tế - kỹ thuật này được sử dụng để:

- Xác định chi phí trong đào tạo ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp trình độ cao đẳng;

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch, quản lý kinh tế, tài chính và quản lý chất lượng trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp.

2. Định mức kinh tế - kỹ thuật ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp, trình độ cao đẳng được tính toán trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 sinh viên, lớp học thực hành 18 sinh viên, thời gian đào tạo là 2.500 giờ chưa bao gồm 6 môn học chung.

3. Trường hợp tổ chức đào tạo ngành, nghề Xếp dỡ cơ giới tổng hợp, trình độ cao đẳng khác với các điều kiện quy định tại khoản 2 mục II, các cơ quan, đơn vị căn cứ vào định mức kinh tế - kỹ thuật này và điều kiện cụ thể để điều chỉnh đề xuất định mức kinh tế - kỹ thuật phù hợp.

BẢNG TỔNG HỢP ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGÀNH, NGHỀ XẾP DỠ CƠ GIỚI TỔNG HỢP

Mã ngành, nghề: 6840116

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 người học, trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 sinh viên và lớp học thực hành 18 sinh viên.

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)
I	**Định mức lao động trực tiếp**	113,55
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	26,83
2	Định mức giờ dạy thực hành	86,72
II	**Định mức lao động gián tiếp**	17,03

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị *(giờ)*
I	**THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT**		
1	Máy vi tính	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	26,83
2	Máy chiếu (Projector)	Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens - Màn chiếu tối thiểu: 1800 x 1800	26,83
3	Máy in	Kích thước in tối thiểu khổ giấy A4	13.94
II	**THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH**		
1	Ắc quy axít	Đầy đủ các chi tiết, hoạt động được	1,78
2	Bảng di động	Kích thước: ≥ 1200 x 2000 mm	78,67

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị *(giờ)*
3	Băng tải	Thực tập tại doanh nghiệp	2,22
4	Bao hàng mềm	Tải trọng ≥ 50 kg	75,11
5	Bảo hộ lao động	Bao gồm quần áo, giầy, mũ, kính, khẩu trang, găng tay theo tiêu chuẩn	0,44
6	Biển báo	Theo TCVN	42,67
7	Bộ dụng cụ cứu thương	Cáng cứu thương, túi cứu thương y tế loại A theo Thông tư số 19/2016/TT-BYT	0,56
8	Bộ dụng cụ ngành, nghề điện cầm tay	Tiêu chuẩn tối thiểu ≥ 69 chi tiết	7,11
9	Bơm mỡ bằng khí nén	Áp lực nén: ≥ 0,6 MPa	11,56
10	Bơm mỡ bằng tay	Dung tích 0,4 lít	11,56
11	Cabin điện tử máy nâng hàng	Mô phỏng đầy đủ trạng thái hoạt động của máy nâng hàng	19,33
12	Các kiện hàng quá khổ	Kích thước lớn hơn kích thước tiêu chuẩn của máy nâng hàng	10,67
13	Cần trục chân đế	Thực tập tại doanh nghiệp	5,78
14	Cần trục tự hành	Tải trọng: ≥ 2,5 tấn	19,56
15	Cáp	Cáp vải và cáp thép tải trọng ≥ 1 tấn	46,67
16	Cầu dao	Iđm ≥ 30 A Uđm = 220/380 V	10,67
17	Cầu trục 2 dầm	Tải trọng: ≥ 2 tấn	6,22
18	Cọc tiêu	Theo TCVN	426,67
19	Công tắc	Iđm ≥ 30 A Uđm = 220/380V	10,67

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị *(giờ)*
20	Cổng trục	- Tải trọng: ≥ 5 tấn - Đầy đủ thiết bị đi kèm	8,67
21	Đèn cảnh báo	Theo TCVN	426,67
22	Động cơ điện không đồng bộ 3 pha	Uđm: 380 ÷ 420V Pđm ≥ 3 KW	3,56
23	Đồng hồ vạn năng	Đồng hồ điện tử	5,33
24	Giá treo pa lăng	Tải trọng: ≥ 1 tấn	2,22
25	Hàng quá khổ	Hàng có kích thước lớn về chiều dài	23,11
26	Hệ thống khí nén	Công suất: ≥ 10 KW	7,11
27	Kệ để hàng	- Bằng sắt 2 tầng - Kích thước: ≥ (1,2 x 2,0 x 3,5)m	58,00
28	Khóa cáp	Kích thước: ≥ 12 mm	186,67
29	Khởi động từ (Cotactor)	Iđm ≥ 30A Uđm = 220/380V	10,67
30	Kích thủy lực	Tải trọng nâng: ≥ 5 tấn	29,11
31	Kiện hàng	Kích thước: ≥ 1000 x 1000 x 500 mm	124,00
32	Ký hiệu mã hàng hóa	Theo tiêu chuẩn Việt Nam và Quốc tế	0,89
33	Lưới cẩu hàng	Tải trọng ≥ 1 tấn	5,78
34	Ma ní	Tải trọng ≥ 2 tấn	93,33
35	Màn hình LCD	Kích thước ≥ 50 inch	4,33
36	Mẫu nhiên liệu	Theo tiêu chuẩn	0,89
37	Mẫu vật liệu	Theo tiêu chuẩn	0,89
38	Máy nâng hàng loại cần	Đào tạo tại doanh nghiệp	22,89

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị *(giờ)*
39	Máy nâng hàng loại càng động cơ điện	Tải trọng: ≥ 2,5 tấn	22,89
40	Máy nâng hàng loại càng động cơ diesel	Tải trọng: ≥ 2,5 tấn	45,78
41	Máy nạp bình ắc quy có trợ đề	Điện áp nạp vào: 12/24V	4,00
42	Máy phát điện xoay chiều	Điện áp: 12 - 24V	3,56
43	Máy vi tính	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm	63,33
44	Mô hình cấu kiện hàng hóa nguy hiểm	Có đầy đủ nhãn cảnh báo hàng nguy hiểm	11,33
45	Nút nhấn	Iđm ≥ 30A Uđm = 220/380V	10,67
46	Pa lăng điện	Tải trọng: ≥ 2 tấn	2,22
47	Pallet	Kích thước: ≥ 1,0 x 1,0 x 0,15 m	98,67
48	Pallet lưới sắt xếp chồng	Quy cách lưới: ≥ 50 x 50, D800 x R600 x C640, độ dày 6 mm	17,33
49	Panme	Phạm vi đo: (10 ÷ 125) mm	5,78
50	Rơle	Iđm ≥ 30A Uđm = 220/380V	10,67
51	Tấm kê chân chống	Kích thước (50 x 50) cm	39,11
52	Tăng đơ	Theo TCVN	93,33
53	Thiết bị âm thanh	Công suất ≥ 300 W	4,33
54	Thước cặp	Phạm vi đo: (0-300) mm	5,78

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị *(giờ)*
55	Tủ dụng cụ tháo lắp	Tủ tiêu chuẩn tối thiểu ≥ 75 chi tiết	49,78
56	Tủ đựng tài liệu	Kích thước tối thiểu: (D x R x C) 900 x 600 x 1800 mm	3,33
57	Vách ngăn di động	Khung sắt có bánh xe, ván ép công nghiệp	64,00
58	Xe tải	Tải trọng ≥ 1,25 tấn thùng hở	10,00

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
1	Bầu lọc dầu bôi trơn	Chiếc	Thông dụng trên thị trường	0,222
2	Bầu lọc không khí	Chiếc	Thông dụng trên thị trường	0,044
3	Bầu lọc nhiên liệu	Chiếc	Thông dụng trên thị trường	0,222
4	Bút dạ	Chiếc	Thông dụng trên thị trường	4,880
5	Catalog	Quyển	Tài liệu nhà sản xuất	0,011
6	Chổi rửa chi tiết	Chiếc	Thông dụng trên thị trường	0,800
7	Dầu bôi trơn	Lít	Thông dụng trên thị trường	6,438
8	Dầu phanh	Lít	Thông dụng trên thị trường	0,222
9	Dầu rửa	Lít	Dầu diesel	4,000
10	Dầu thủy lực	Lít	Thông dụng trên thị trường	2,432
11	Dầu truyền động	Lít	Loại sử dụng cho hộp giảm tốc	1,222
12	Đĩa CD	Bộ	Thông dụng trên thị trường	0,001
13	Dung dịch rửa chi tiết	Lít	Thông dụng trên thị trường	0,111
14	Giấy A1	Tờ	Thông dụng trên thị trường	4,600

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
15	Giấy A4	Tờ	Thông dụng trên thị trường	244,000
16	Giẻ lau	kg	Giẻ sạch, mềm	4,850
17	Mỡ Bôi trơn	kg	Mỡ đa năng	0,667
18	Mực in	Hộp	Thông dụng trên thị trường	0,163
19	Nước	Lít	Nước sạch	349,000
20	Pin 9 vôn	Chiếc	Thông dụng trên thị trường	0,006
21	Xà phòng	kg	Thông dụng trên thị trường	1,745
21	Xà phòng	kg	Thông dụng trên thị trường	1,745

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Địa chỉ:	Số 1, Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại liên hệ:	
- Nội dung:	080.44417; Fax: 080.44517
- Phát hành:	080.48543
Email:	congbao@chinhphu.vn
Website:	http://congbao.chinhphu.vn
In tại:	Xí nghiệp Bản đồ 1- Bộ Quốc phòng