

Số: 01/ MNLM

Liên Mạc, ngày 21 tháng 3 năm 2025

Về việc yêu cầu báo giá
thực phẩm, hàng hóa

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

**Cung cấp các mặt hàng thực phẩm, hàng hóa, dịch vụ
Phục vụ hoạt động bán trú tại trường Mầm non Liên Mạc**

Kính gửi: Các quý Công ty cung cấp thực phẩm bếp ăn bán trú.

Hiện nay, Trường mầm non học Liên Mạc đang quan tâm đến thực phẩm, hàng hóa của các Công ty và rất muốn có thêm thông tin chi tiết với các yêu cầu sau:

I. Yêu cầu báo giá các mặt hàng đáp ứng tối thiểu các tiêu chuẩn: *Phụ lục đính kèm* (tùy trường đảm bảo thực phẩm hàng hóa cho phù hợp).

(Báo giá đã bao gồm các chi phí về thuế, phí, lệ phí (nếu có), chi phí vận chuyển. Bên mua không phải trả thêm bất cứ khoản chi phí nào. Giá mà nhà cung wengs báo sẽ là giá cố định trong suốt thời gian thực hiện hợp đồng và không thay đổi, do vậy nhà cung ứng phải có trách nhiệm tính toán các khoản chi phí hợp lý vào trong giá báo giá).

II. Các yêu cầu cụ thể về thực phẩm, hàng hóa cần đảm bảo theo báo giá của nhà cung ứng:

Đối với thực phẩm:

- Nhà cung ứng ngoài việc báo giá cụ thể, cần nêu chi tiết từng loại thực phẩm, nhà cung ứng có thể chào giá các loại thực phẩm có tỷ lệ dinh dưỡng tương đương hoặc tốt hơn. Vì vậy nhà cung ứng có thể chào giá các loại thực phẩm khác nhau nhưng phải đảm bảo tiêu chuẩn sử dụng “tương đương” hoặc “tốt hơn” so với yêu cầu của nhà trường. Đối với các sản phẩm tốt hơn, nhà cung ứng phải có bảng so sánh và tài liệu chứng minh đính kèm báo giá. Giá phải tương ứng với chất lượng thực phẩm và suất ăn theo yêu cầu dưới đây. Cụ thể:

1.1. Yêu cầu cụ thể đối với thịt, cá, thực phẩm tươi sống:

Thịt tươi sống, không có thuốc tăng trọng; các thớ thịt đều, săn chắc, không nhũn nhão, đàn hồi tốt, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra. Bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Nước luộc thịt thơm, trong, vẩn mờ to (khi luộc thịt). Cá tươi, không rỉ dịch, chảy nhớt. Màu da sẫm trung của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Đạt các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng. Đã qua kiểm dịch, xác nhận nguồn gốc sản phẩm động vật đã được kiểm soát giết mổ của cơ quan thú y.



1.2. Yêu cầu đối với rau, củ, quả:

Đạt các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng, độ tươi ngon. Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen, Củ quả to, đều còn cứng tươi; không có chất kích thích, Chất bảo vệ thực vật, rau đảm bảo cung cấp theo mùa.

Rau, củ, quả được sản xuất, cung cấp từ đơn vị đạt tiêu chuẩn VIETGAP; Cà chua đạt tiêu chuẩn OCOOP.

1.3. Các sản phẩm từ trứng:

Trứng còn tươi, khi để soi dưới ánh đèn có buồng khí nhỏ, lòng đỏ tròn, không di động, nằm cân bằng ở giữa, lòng trắng trong suốt, cam hoặc hồng nhạt. Khi lắc nhẹ mà không có tiếng động. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. Đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.4. Các loại sản phẩm khác:

Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

Đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

Đối với hàng hóa:

- Nhà cung ứng phải báo giá cụ thể, chi tiết từng loại hàng hóa, có nhãn mác hàng hóa (nếu có), xuất xứ của hàng hóa, nhà sản xuất cụ thể của hàng hóa, hạn sử dụng theo quy định của nhà sản xuất, hạn sử dụng còn lại phải $\geq 2/3$ hạn sử dụng.

- Bao bì sản phẩm hàng hóa phải thể hiện đầy đủ thông tin về: nhãn mác sản phẩm, ngày sản xuất, hạn sử dụng, thông tin của nhà sản xuất.

- Trường hợp hàng hóa không đáp ứng yêu cầu chất lượng do nguyên nhân của nhà sản xuất thì nhà cung ứng phải cung cấp thay thế hàng hóa mới đạt yêu cầu chất lượng và thu hồi sản phẩm lỗi, thời gian cung cấp thay thế hàng hóa mới không quá 01 ngày kể từ thời điểm nhận được thông báo.

2. Yêu cầu về giao hàng

- Địa điểm giao hàng: Trường mầm non Liên Mạc - xã Liên Mạc - huyện Thanh Hà - tỉnh Hải Dương.

- Thời gian giao hàng: Trước 6h 30 phút các ngày từ thứ 2 đến thứ 6 trong tuần

Trường Mầm non Liên Mạc trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp báo giá cung cấp các loại thực phẩm và gửi hồ sơ chào giá về đơn vị Trường mầm non Liên Mạc.

- Địa chỉ: xã Liên Mạc - huyện Thanh Hà - tỉnh Hải Dương từ 17h 30 phút ngày 21/3/2025 đến trước 17h 30 phút ngày 25/3/2025. Hồ sơ chào giá bao gồm các tài liệu sau:

+ Hồ sơ năng lực của đơn vị cung ứng: Bản sao công chứng đăng ký kinh doanh, mô tả khái quát năng lực kinh nghiệm của đơn vị cung ứng.

+ Thư chào giá các mặt hàng lương thực, thực phẩm theo các nội dung yêu cầu báo giá trên.

Rất mong nhận được sự quan tâm và tham gia chào giá từ phía đơn vị cung cấp dịch vụ. Trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Các Công ty cung cấp TP bếp ăn bán trú;
- Lưu: VT.

ĐẠI DIỆN CỦA ĐƠN VỊ



HIỆU TRƯỞNG
BUI THỊ HƯƠNG



HÀNG HÀ LINH
ION
MẠC
ĐƯỜNG

PHỤ LỤC

**Chi tiết thông tin về giá và các đặc tính kỹ thuật của thực phẩm,
hàng hóa theo yêu cầu của nhà trường**

Thực phẩm rau, củ, quả

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
1.	Củ khoai tây	Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		Không được trộn khoai TQ
2.	Cà chua	Quả to đều chín đỏ không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		Không nhận cà chua TQ
3.	Củ cà rốt	Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		Không nhận cà rốt TQ
4.	Tỏi khô	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản.	Kg	01		Không nhận tỏi TQ
5.	Gừng củ	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản.	Kg	01		Không nhận gừng TQ
6.	Củ cải	Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
7.	Thì là	Lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
8.	Quả dứa	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, mắt to đều không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		0,8-1kg/quả
9.	Quả bí	Quả to đều trên dưới, không	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
	xanh	thối, ong châm không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.				
10.	Quả bầu	Quả to đều trên dưới, non, không thối, ong châm không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
11.	Cần tây	Đều trên dưới, không thối, không dập nát, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật, Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
12.	Hành tây	Củ to đều trên dưới, không thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
13.	Rau mùi	Tươi ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	01		
14.	Rau ngót	Tươi ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	01		
15.	Hành khô	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản.	Kg	01		
16.	Hành lá	Tươi ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	01		
17.	Rau mồng tơi	Đối với rau ăn lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
18.	Rau đay	Đối với rau ăn lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.				
19.	Quả mướp	Quả đều, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
20.	Quả bí ngô (bí đỏ)	Quả to đều, già, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
21.	Quả su su	Quả to đều, không thối, ong châm, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
22.	Giềng củ	Củ già, đều, sạch, không sâu, không bùn đất.	Kg	01		
23.	Củ sả	Củ đều, không héo.	Kg	01		
24.	Giá đỗ	Tươi, ngon, không chất kích thích, thân ngắn mập trắng.	Kg	01		
25.	Nấm đùi gà	Tươi mới, ngon không mùi thiu không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	01		
26.	Nấm hương tươi	Tươi mới, ngon không mùi thiu, không chất bảo quản	Kg	01		170g/gói
27.	Rau cải	Đối với rau ăn lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
28.	Lơ xanh	Cây phải tươi, ngon, không thối, không sâu, không cuống thân cây, lá cây không biến đổi gen, không	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.				
29.	Đậu bắp	Quả đều, tươi, non, không sâu, thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
30.	Bắp cải	Cây phải tươi, mới, to đều nhau không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
31.	Thanh long	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		2 quả/kg
32.	Dưa vàng	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
33.	Chanh leo	Quả đều, không thối, ngon, không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		7-10 quả/kg
34.	Chuối tây	Chín đều, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	01		
35.	Cam sành	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
36.	Cam vàng	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
37.	Quả quýt	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
38.	Dưa hấu	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		

Thực phẩm khô

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
39.	Bún khô	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
40.	Mì gạo	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
41.	Nước cốt dừa	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
42.	Bột năng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
43.	Gia vị sốt vang	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
44.	Hạt sen	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
45.	Nấm hương khô	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
46.	Đỗ đen hạt nhỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
47.	Hạt tiêu	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
48.	Tương cà chua Cholimex 2l/can	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Can	01		
49.	Gia vị thịt kho	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
50.	Nước hàng	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
51.	Dấm ... 500ml	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
52.	Dấm táo 500ml	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
53.	Dầu ăn ... simply (5L)	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Can	01		
54.	Muối	Khô, không biết, không	Gói	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
	nghiền iot	chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.				
55.	Mắm nam ngư	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
56.	Dầu hào ... 2L	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Can	01		
57.	Đường trắng	Khô, không biết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
58.	Hạt nêm AJingon	Khô, không biết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
59.	Sữa bột ...	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
60.	Sữa chua ăn có đường	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
61.	Đỗ xanh không vỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
62.	Gạo nếp	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
63.	Gạo bắc thơm	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
64.	Tôm nõn khô	Không nấm mốc, không chất bảo quản, nõn tôm hồng đều.	Kg	01		

Thực phẩm: Thịt lợn, thịt bò, trứng, thủy hải sản

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
65.	Móng giò (cắt ngắn)	Bóc móng, cạo sạch long, chân giò tươi màu trắng.	Kg	01		Cắt ngắn
66.	Sườn sấn không cục	Thịt sườn tươi, màu hồng nguyên tấm, không có sụn bám	Kg	01		Bó cục
67.	Xương cục	Thịt trên xương tươi, màu hồng, nước luộc thịt trong thơm mùi đặc trưng	Kg	01		
68.	Xương	Xương tươi, tủy bám chặt	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
	ống	vào thành ống tùy (nếu có). Nước luộc thịt thơm, trong váng mỡ to (khi luộc thịt)				
69.	Giò sống	Giò nhuyễn, không lẫn gân sơ, màu hồng không hàn thê, chất bảo quản.	Kg	01		
70.	Thịt chân giò	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, váng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		Tẻ sạch không có da thừa
71.	Thịt nạc than	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, váng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		Để than không dính mỡ bám
72.	Thịt ba chỉ	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, váng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		Thịt tươi không nong
73.	Thịt nạc	Tươi, mới, bề mặt khô,	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
	sống	sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt				
74.	Thịt nạc vai	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt	Kg	01		Thịt đầu giòn
75.	Thịt thăn bò	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt	Kg	01		
76.	Thịt hông bò	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra; Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		(khi luộc thịt)				
77.	Chả lụa	Giò, chả không bờ, mùi thơm đặc trưng, không có chất bảo quản, không hàn the, không có chất gây độc hại đến sức khỏe.	Kg	01		
78.	Giò lụa	Giò, chả không bờ, mùi thơm đặc trưng, không có chất bảo quản, không hàn the, không có chất gây độc hại đến sức khỏe.	Kg	01		
79.	Mỡ lợn	Mỡ phần rán lên có mùi thơm đặc trưng, không khét	Kg	01		Trắng bóng
80.	Đùi gà công nghiệp	Thịt gia cầm tươi, sống, ngon phải được lấy từ gia súc, gia cầm, chim và thú nuôi ... sống, khỏe mạnh, và an toàn thực phẩm.	Kg	01		Có má, không xương, hom, xương sống (300g - 500g/1 đùi)
81.	Ức gà công nghiệp file	Thịt gia cầm tươi, sống, ngon phải được lấy từ gia súc, gia cầm, chim và thú nuôi ... sống, khỏe mạnh, và an toàn thực phẩm.	Kg	01		
82.	Gà ta làm sạch (1,4 - 1,7 kg/con)	Thịt gia cầm tươi, sống, ngon phải được lấy từ gia súc, gia cầm, chim và thú nuôi ... sống, khỏe mạnh, và an toàn thực phẩm.	Kg	01		Làm sạch long bỏ nội tạng
83.	Trứng gà công nghiệp	Trứng tươi, mới: Không có mùi lạ, vỏ tròn, không bị méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ có màu đặc trưng, không bị loãng.	Quả	01		(65-70 g/quả)
84.	Trứng gà ta	Trứng tươi, mới: Không có mùi lạ, vỏ tròn, không bị méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ có màu đặc trưng, không bị loãng.	Quả	01		(60-65 g/quả)
85.	Trứng vịt	Trứng tươi, mới: Không có mùi lạ, vỏ tròn, không bị	Quả	01		(80-85 g/quả)

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ có màu đặc trưng, không bị loãng.				
86.	Trứng chim cút	Trứng tươi, mới: Không có mùi lạ, vỏ tròn, không bị méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ có màu đặc trưng, không bị loãng.	Quả	01		
87.	Tôm lột vỏ	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		(70-80 con/kg)
88.	Tôm sú	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		Loại 30 con/kg
89.	Tôm đồng vỏ	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ. (cắt bỏ râu)	Kg	01		
90.	Tôm riu	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		
91.	Cá rô phi	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		1,3kg – 1,5 kg/con
92.	Cá diêu hồng	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		1,3kg – 1,5 kg/con
93.	Cá chép	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		1,3kg – 1,5 kg/con
94.	Cá trắm	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		(2kg – 2,3kg/con) Làm theo yêu cầu nhà trường
95.	Ngao	Ngao trắng tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		có con chết, không có mùi lạ, không sụn.				
96.	Cua đồng xay nhuyễn	Cua đồng tươi, xay nhuyễn không chứa mùi cua	Kg	01		