

TRƯỜNG MN LIÊN HỒNG
Số: 02/CV - MNLH
Về việc yêu cầu báo giá thực phẩm,
hàng hóa

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

TP. Hải Dương, ngày 6 tháng 05 năm 2025

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 Hồng**

Kính gửi: Đơn vị, công ty, doanh nghiệp cung cấp thực phẩm, hàng hóa
Hiện nay, Trường MN Liên Hồng 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.*

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 cấp 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 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 lông và tạp chất lạ; nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt). Cá tươi, không ỉa dịch, chảy nhớt. Màu đặc trưng 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 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 MN Liên Hồng

- Thời gian giao hàng: 6h-7h

Trường MN Liên Hồng trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp báo giá cung cấp các loại thực phẩm và gửi hồ sơ chào giá về nhà trường.

- Địa chỉ: Trường Mầm non Liên Hồng trước 16h00 ngày 20/05/2025. Hồ sơ chào giá bao gồm các tài liệu sau:

+ Hồ sơ năng lực: 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 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:

Như kính gửi

ĐẠI DIỆN CỦA ĐƠN VỊ

(Ký, đóng dấu, ghi rõ họ tên)



HIỆU TRƯỞNG
NGUYỄN THỊ THANH HUYỀN

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		
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		0,8-1 kg/quả

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
9.	Quả bí xanh	Quả to đều trên dưới, 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		
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, hỏng 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	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.				
18.	Rau đay	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		
19.	Quả mướp	Quả đều, không thối, ong Chambers, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
20.	Tai chua khô	Không mốc, không chất bảo quản.	Kg	01		
21.	Quả bí ngô (bí đỏ)	Quả to đều, già, không thối, ong Chambers, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
22.	Quả su su	Quả to đều, không thối, ong Chambers, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
23.	Củ khoai sọ	Củ đều bờ, không thối, ngon, không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg	01		9-10 củ/kg
24.	Củ khoai môn	Củ đều bờ, không thối, ngon, không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg	01		
25.	Củ dền	Củ đều, không thối, ngon, không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg	01		
26.	Giềng củ	Củ già, đều, sạch, không sâu, không bùn đất.	Kg	01		
27.	Củ sả	Củ đều, không héo.	Kg	01		

0
ƯC
M
EN
AN

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
28.	Giá đỗ	Tươi, ngon, không chất kích thích, thân ngắn mập trắng.	Kg	01		
29.	Nấm đùi gà	Tươi mới, ngon không mùi thiu không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	01		
30.	Nấm hương tươi	Tươi mới, ngon không mùi thiu, không chất bảo quản	Kg	01		170g/gói
31.	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		
32.	Lơ xanh	Cây phải tươi, ngon, không thối, không sâu, không cuống thân cây, lá cây không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	01		
33.	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		
34.	Dưa chua	Vàng, đều, thơm, không dập, không nhũn.	Kg	01		
35.	Dọc mùng	Xanh, tươi đều không dập, không ngả màu, không thối nhũn.	Kg	01		
36.	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		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
37.	Thanh long	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		2 quả/kg
38.	Dưa vàng	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
39.	Chanh leo	Quả đều, không thối, ngon, không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		7-10 quả/kg
40.	Chuối tây	Chín đều, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	01		
41.	Cam sành	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
42.	Cam vàng	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
43.	Quả quýt	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		
44.	Quả xoài chín	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	01		300g/quả
45.	Dưa hấu miền Nam	Đối với quả ăn trắng 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
46.	Bún khô	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
47.	Mì gạo	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng				
48.	Mì nui	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo hạn sử dụng.	Kg	01		
49.	Rong biển Miwon 50g/gói	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
50.	Thảo quả	Không nấm mốc, không chất bảo quản.	Kg	01		
51.	Dầu điều	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Lít	01		
52.	Nước cốt dừa	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
53.	Bột nghệ Hậu sanh 500g	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
54.	Bột năng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
55.	Gia vị sốt vang	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
56.	Mỳ trứng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
57.	Hạt sen	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
58.	Nấm hương khô	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
59.	Đỗ đen hạt nhỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
60.	Hạt tiêu	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
61.	Miến	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
62.	Sữa ông	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử	Hộp	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
	thọ đặc	dụng.				
63.	Tương cà chua Cholimex 2l/can	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Can	01		
64.	Gia vị thịt kho	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
65.	Nước hàng	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
66.	Bơ Meizan 800g	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
67.	Phô mai con bò cười	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
68.	Dấm ... 500ml	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
69.	Dấm táo 500ml	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
70.	Dầu ăn ... Gold (10L)	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Can	01		
71.	Muối nghiên iot	Khô, không biết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
72.	Mắm cát hải	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
73.	Mắm tép Ba làng (500g)	Không ôi thiu. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
74.	Dầu hào ... 2L	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Can	01		
75.	Nước tương ... 2L	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Can	01		
76.	Đường trắng	Khô, không biết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
77.	Mì chính Vedan 2kg	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
78.	Hạt nêm	Khô, không biết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
79.	Sữa bột ...	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
80.	Sữa chua ăn có đường	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
81.	Sữa tươi tiệt trùng su su	Không méo, bẹp, rách, thủng. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
82.	Đỗ xanh không vỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
83.	Gạo nếp	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
84.	Gạo bắc thơm	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
85.	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
86.	Móng giò (cắt ngắn)	Bóc mỏng, cạo sạch long, chân giò tươi màu trắng.	Kg	01		Cắt ngắn
87.	Sườn sụn không cục	Thịt sườn tươi, màu hồng nguyên tấm, không có sụn bám	Kg	01		Bỏ cục
88.	Xương cục	Thịt trên xương tươi, màu hồng, nước luộc thịt trong thơm mùi đặc trưng	Kg	01		
89.	Xương ống	Xương tươi, tủy bám chặt vào thành ống tủy (nếu có). Nước luộc thịt thơm, trong vẩn mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		
90.	Giò sống	Giò nhuyển, không lẫn gân sơ, màu hồng không hàn	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		tho, chất bảo quản.				
91.	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, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		Tề sạch không có da thừa
92.	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, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		Đẻ than không dính mỡ bám
93.	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, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		Thịt tươi không nong
94.	Thịt nạc sống	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất lạ; Thịt mặt cắt mịn,	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		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				
95.	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
96.	Thịt than 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		
97.	Thịt mỡ 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	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)				
98.	Thịt sườn 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		
99.	Thịt bê 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, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		Thịt tươi không nong
100.	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		
101.	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		
102.	Giò xào	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		
103.	Mỡ lợn	Mỡ phần rán lên có mùi	Kg	01		Trắng

TỈNH LINH HAI DƯ

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		thơm đặc trưng, không khét				bóng
104.	Dùi gà công nghiệp	Thịt gà 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 dùi)
105.	Ức gà công nghiệp file	Thịt gà 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		
106.	Gà ta làm sạch (1,4 – 1,7 kg/con)	Thịt gà 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
107.	Gà ác nguyên con (0,6-0,7 kg/con)	Thịt gà 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
108.	Chim bồ câu (0,6-0,8 kg/con)	Thịt gà 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
109.	Chim cú	Thịt gà 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
110.	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)
111.	Trứng gà ta	Trứng tươi, mới: Không có mùi lạ, vỏ tròn, không bị méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng	Quả	01		(60-65 g/quả)

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		đỏ có màu đặc trưng, không bị loãng.				
112.	Trứng vịt	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		(80-85 g/quả)
113.	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		
114.	Tôm lớp nhỏ	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		(70-80 con/kg)
115.	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
116.	Tôm đồng nhỏ	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ. (cắt bỏ râu)	Kg	01		
117.	Tôm riu	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		
118.	Cá quả miền Nam	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		(1,2kg – 1,4kg/con)
119.	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
120.	Cá diêu hồng	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu.	Kg	01		1,3kg – 1,5 kg/con

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.				
121.	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
122.	Cá nục sồi	Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, tanh, ươn, ít nhất còn 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì. Không chất bảo quản.	Kg	01		(7-8 con/kg)
123.	Cá thu cắt lá	Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, tanh, ươn, ít nhất còn 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì. Không chất bảo quản.	Kg	01		Loại I
124.	Cá basa file	Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, tanh, ươn, ít nhất còn 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì. Không chất bảo quản.	Kg	01		Loại I
125.	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
126.	Cá kim	Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, tanh, ươn, ít nhất còn 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì. Không chất bảo quản.	Kg	01		(9-10 con/kg)
127.	Cá hồi file	Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, tanh, ươn, ít nhất còn 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì. Không chất bảo quản.	Kg	01		
128.	Cá diếc	Thủy hải sản tươi, sống,	Kg	01		(8-10

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.				con/kg) Làm theo yêu cầu nhà trường
129.	Cá Trình	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ (từ 1kg đến 1,2 kg/con)	Kg	01		Làm theo yêu cầu nhà trường
130.	Ngao	Ngao trắng tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có con chết, không có mùi lạ, không sạn.	Kg	01		
131.	Cua đồng xay nhuyễn	Cua đồng tươi, xay nhuyễn không chứa mai cua	Kg	01		
132.	Mực ống	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		15g-200g/con/kg
133.	Cá bống biển	Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, tanh, ươn, ít nhất còn 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì. Không chất bảo quản.	Kg	01		(8-9con/kg)