

Số: 185/CV - MNVH
Về việc yêu cầu báo giá lương
thực, thực phẩm, hàng hóa phục vụ
bán trú

Việt Hòa, ngày 09 tháng 12 năm 2025

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

**Cung cấp các mặt hàng lương thực, thực phẩm, hàng hóa
phục vụ hoạt động bán trú tại Trường MN Việt Hòa**

Kính gửi: Các Công ty cung ứng lương thực, thực phẩm, hàng hóa

Hiện nay, Trường MN Việt Hòa đang quan tâm đến lương thực, 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 lương thực, 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, vàng 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 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, là 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.

- Chỉ sử dụng các nguyên liệu để chế biến thực phẩm đáp ứng được quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

- Chọn mua nguyên liệu thực phẩm tại các cơ sở tin cậy, ổn định và có uy tín, có cửa hàng cố định, có xác nhận, chứng nhận về an toàn thực phẩm của các cơ quan có thẩm quyền. Đặc biệt là khi mua rau, quả, thịt, cá ... ưu tiên chọn các cơ sở đã áp dụng “Thực hành nông nghiệp tốt” – GAP hoặc thực hiện việc kiểm soát tại vùng nguyên liệu (có cán bộ kiểm tra, giám sát tại trang trại chăn nuôi và trồng trọt). Khi mua nguyên liệu để sản xuất, chế biến thực phẩm phải có hợp đồng với cơ sở cung cấp nguyên liệu, có cam kết về chất lượng nguyên liệu của nhà cung ứng.

- Khi tiếp nhận nguyên liệu cần kiểm tra: chứng chỉ (thẻ hàng) của bên cung cấp và kiểm tra nguyên liệu khi nhập (kiểm tra chất lượng, độ tươi nguyên, nhiệt độ theo từng lô hàng thực phẩm, bao gồm kiểm soát nhiệt độ chuẩn trong quá trình vận chuyển do nhà cung cấp thực hiện). Có thể sử dụng thiết bị kiểm tra (VD: test kiểm tra nhanh) và cảm quan để phát hiện các nguyên liệu thực phẩm không đạt yêu cầu. Cần phải ghi chép và lưu lại các thông tin về xuất xứ, thành phần của thực phẩm và nguyên liệu thô thu mua: tên thành phần, địa chỉ và tên

nhà cung cấp, địa chỉ và tên cơ sở chế biến nguyên liệu, thông tin xác nhận lô sản phẩm (số lô hàng hoặc ghi ngày sản xuất), ngày mua hàng.

- Các loại thực phẩm đông lạnh, thực phẩm khô và gia vị nên nhập với số lượng vừa đủ dùng.

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 Việt Hòa – Số 6, phố Cẩm Hòa, phường Việt Hòa, TP Hải Phòng.

- Thời gian giao hàng: 6h30 hàng ngày từ thứ 2 đến thứ 7 hàng tuần, trừ ngày nghỉ lễ, Tết theo quy định, hoặc theo lịch nhà trường thông báo.

Trường MN Việt Hòa trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp báo giá cung cấp các loại lương thực, thực phẩm, hàng hóa và gửi hồ sơ chào giá về Trường MN Việt Hòa.

- Địa chỉ: Số 6, phố Cẩm Hòa, phường Việt Hòa, TP Hải Phòng trước 17h00 ngày 16/12/2025. 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.

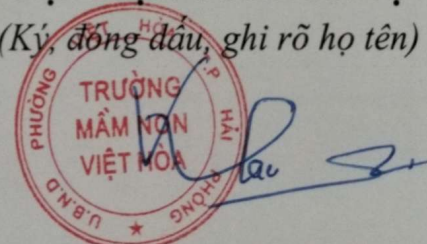
+ Thư chào giá các mặt hàng lương thực, thực phẩm, hàng hóa theo các nội dung yêu cầu báo giá trên.

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:

ĐẠI DIỆN CỦA ĐƠN VỊ

(Ký, đóng dấu, ghi rõ họ tên)



**HIỆU TRƯỞNG
VŨ THỊ HẠNH**

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

I. Các mặt hàng rau, củ, quả

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
1.	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 tươi	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		0,8-1kg/quả
9.	Me	Màu nâu sáng hoặc nâu vàng tự nhiên, đồng đều, không thâm đen, không có vết mốc. Mùi thơm chua đặc trưng	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		của me, không mùi lạ, không mốc, không hôi. Trái hoặc me bóc vỏ nguyên vẹn, không vụn nát; nếu me đã sơ chế: thịt dẻo, sạch hạt.				
10.	Quả dọc	Quả chín có màu vàng hoặc xanh vàng, đều màu, không thối nhũn, không nứt nứt. Mùi chua thơm đặc trưng của dọc, không có mùi ôi thiu hay hóa chất. Quả nguyên, kích thước đồng đều, không dập nát.	Kg	01		
11.	Tai chua	Màu trắng đục hoặc hơi vàng nhạt, tự nhiên; không có đốm thâm, không chuyển màu lạ. Mùi chua nhẹ tự nhiên, không có mùi ôi, mùi hoá chất hay mùi lạ. Miếng tai chua thái đều, không nát vụn, không nhớt.	Kg	01		
12.	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		
13.	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		
14.	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		
15.	Rau mùi ta	Tươi ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	01		
16.	Rau mùi tàu	Tươi ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
17.	Rau ngọt	Tươi ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	01		
18.	Hành khô	Củ đều, không bị thối, mốc, hỏng có chất bảo quản.	Kg	01		
19.	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		
20.	Tía tô	Tươi ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	01		
21.	Rau răm	Tươi ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.	Kg	01		
22.	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		
23.	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		
24.	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		
25.	Quả bí ngô (bí đỏ củ lặc)	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		
26.	Quả su su	Quả to đều, không thối, ong châm, không biến đổi gen,	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.				
27.	Củ khoai sọ	Củ đều bờ, không thối, ngon, không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg	01		9-10 củ/kg
28.	Củ sả	Củ đều, không héo.	Kg	01		
29.	Giá đỗ	Tươi, ngon, không chất kích thích, thân ngắn mập trắng.	Kg	01		
30.	Nấm hương tươi	Tươi mới, ngon không mùi thiu, không chất bảo quản	Kg	01		170g/gói
31.	Rau cải ngọt	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.	Rau cải thảo	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		
33.	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		
34.	Nước dừa tươi	Ngọt tự nhiên, không bị hư hỏng, nấm mốc hay bị ô nhiễm bởi hóa chất độc hại.	Kg	01		
35.	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
36.	Chuối tây	Chín đều, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	01		
37.	Chuối tiêu	Chín đều, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
38.	Cam, quýt ngọt	Cam, Quýt ngon có vỏ mỏng, màu vàng cam tươi đều. Trái cầm chắc tay, nặng so với kích thước. Vỏ hơi sần, dễ bóc, thơm nhẹ tự nhiên. Mùi mọng nước, vị ngọt đậm xen chút chua thanh.				
39.	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		

II. Thực phẩm gạo, sữa, đồ khô

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
40.	Bún khô	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
41.	Bánh đa gạo	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg	01		
42.	Nước cốt dừa	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
43.	Bột năng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
44.	Gia vị sốt vang	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
45.	Hạt sen	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
46.	Miến	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
47.	Gia vị thịt kho tàu	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
48.	Dầu ăn Neptuyn	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Can	01		Can 5 lít
49.	Muối iốt	Khô, không biết, không chảy nước.	Gói	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.				
50.	Mắm nam ngư đệ nhị	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
51.	Mắm tép Ba làng (500g)	Không ôi thiu. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
52.	Đường kính trắng	Khô, không biết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
53.	Mì chính Ajinomoto	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		Gói 1,8kg
54.	Sữa bột Dielac Super Star	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
55.	Sữa chua vinamilk ăn có đường	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		Hộp 60g
56.	Sữa chua uống su su hương dâu	Không méo, bẹp, rách, thủng. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
57.	Sữa Probi	Không méo, bẹp, rách, thủng. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		65ml
58.	Đỗ xanh không vỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
59.	Gạo nếp cái hoa vàng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
60.	Gạo dài thơm	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		

III. 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
61.	Sườn lợn có sống	Thịt màu hồng tươi sáng, tự nhiên; phần mỡ trắng ngà; xương màu trắng hơi ngà, không thâm đen. Mùi đặc trưng của thịt tươi, không có mùi ôi, mùi lạ, hoặc mùi hóa chất. Khô ráo, không nhớt, không có dịch lạ hoặc máu	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		tụ. Thịt chắc, đàn hồi tốt, dùng tay ấn nhẹ không để lại vết lõm. Xương cứng, chắc, không gãy vụn, không dập nát.				
62.	Xương cổ, Xương đuôi	Xương có màu trắng ngà tự nhiên hoặc hơi hồng; Không bị thâm, đen, hay biến màu lạ; Có mùi đặc trưng của xương tươi; Không có mùi hôi, ôi thiu, hoặc hóa chất. Khô ráo, không nhớt, không dính tạp chất. Xương cứng, chắc, không vụn.	Kg	01		
63.	Xương ống	Xương tươi, tủy bám chặt vào thành ống tủy (nếu có). Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	01		
64.	Thịt lợn vai mỏng bỏ bì	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) Cân đối, không quá nhiều mỡ; phần mỡ & vai giữ độ mềm, thăn săn chắc và ít mỡ.	Kg	01		Thịt tươi không nong
65.	Thịt lợn ba chỉ bỏ bì	Thịt ba chỉ có 3 lớp: da – mỡ – nạc rõ ràng, màu hồng tươi tự nhiên, không thâm, không có mùi lạ. Thịt săn chắc, mặt cắt khô ráo, lớp mỡ trắng trong và phân bố đều. Sản phẩm bảo đảm tươi, không ôi, không chứa tạp chất hay dấu hiệu tiêm nước. Đảm bảo an toàn vệ sinh, không có dấu hiệu hư hỏng hay nhiễm bệnh.	Kg	01		
66.	Thịt bò loại 1	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính long và tạp chất	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
	(Thăn, bắp)	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				
67.	Thịt bò ba chỉ (bò vạm)	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
68.	Thịt gà ta (bò chân, cánh, đầu, cổ)	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
69.	Thịt vịt (bò chân, cánh, đầu, cổ)	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
70.	Chim bồ câu (0,6-0,8 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
71.	Trứng gà ta (17-18 quả/kg)	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.	Kg	01		
72.	Trứng chim cú (kg)	Trứng tươi, mới: Không có mùi lạ, vỏ tròn, không bị méo mó. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		có màu đặc trưng, không bị loãng.				
73.	Đậu phụ rán (Kg)	Màu vàng đều, đẹp tự nhiên, không cháy xém, không thâm đen hay loang màu. Miếng đậu vuông, chữ nhật hoặc cắt lát đều, không vỡ nát, không móp méo. Mùi thơm đặc trưng của đậu rán; không có mùi ôi, mùi dầu cũ hay mùi lạ. Vỏ ngoài vàng giòn, bên trong mềm mịn, không ướt, không có đốm mốc hay tạp chất. Lớp ngoài giòn, bên trong mềm xốp, không vỡ vụn.	Kg	01		
74.	Tôm biển (loại 40-50 con/kg)	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		
75.	Tôm nõn bóc vỏ đóng hộp loại 1	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		Loại 30 con/kg
76.	Cá trắm cỏ phile (Từ 3,5kg/con trở lên)	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	01		
77.	Cá hồi	Thủy hải sản tươi hoặc 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		
78.	Ngao biển loại to	Ngao trắng tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có con chết, không có mùi lạ, không sạn.	Kg	01		
79.	Cua đồng	Mai cua màu xám nâu, bụng cua trắng sáng hoặc hơi ngà vàng tự nhiên. Mùi thơm đặc trưng của cua đồng tươi, không có mùi hôi thối, ôi hoặc hóa chất. Cua còn nguyên con, khỏe mạnh, di chuyển linh hoạt; cua không	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		bị gãy càng, vỡ mai. Tùy yêu cầu: thường loại 10–12 con/kg hoặc 12–15 con/kg, đồng đều, không lẫn cua nhỏ. Không lẫn bùn, đất, rác, dị vật; sạch sẽ, không có cát, không có chất bẩn bám dính.				
80.	Tép đồng	Tép tươi: màu hồng cam tự nhiên, vỏ bóng; màu cam hồng, đều màu, không thâm đen. Mùi thơm tự nhiên của tép; không có mùi tanh lạ, không có mùi dầu mốc. Tép còn nguyên con (nếu tươi), đều con, không dập nát; tép khô không vỡ vụn, không ẩm mốc. Không lẫn cát, bùn, vỏ vụn hoặc dị vật.	Kg	01		