

Việt Hòa, ngày 24 tháng 03 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Phê duyệt kế hoạch lựa chọn nhà thầu dự toán “Mua thực phẩm, nguyên liệu, để thực hiện cung cấp bữa ăn học đường cho trẻ trường mầm non công lập Việt Hòa từ tháng 4 đến hết tháng 12 năm 2025”

NGƯỜI CÓ THẨM QUYỀN

Căn cứ Luật Đấu thầu số 22/2023/QH15 ngày 23 tháng 6 năm 2023;

Căn cứ Luật số 57/2024/QH15 ngày 29/11/2024 sửa đổi bổ sung một số điều của Luật Qui hoạch, Luật đầu tư theo phương thức đối tác công tư, Luật đấu thầu.

Căn cứ Nghị định 24/2024/NĐ-CP ngày 27/02/2024 quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Đấu thầu về lựa chọn nhà thầu. Nghị định 17/2025/NĐ-CP ngày 06/02/2024 sửa đổi, bổ sung một số điều của các Nghị định quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Đấu thầu.

Căn cứ Thông tư 22/2024/BKHĐT ngày 26 tháng 4 năm 2024 hướng dẫn việc cung cấp, đăng tải thông tin về lựa chọn nhà thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên hệ thống mạng đấu thầu quốc gia.

Căn cứ kế hoạch và nhiệm vụ năm học 2024-2025;

Căn cứ Quyết định quy chế chi tiêu nội bộ;

Căn cứ Quyết định số 37/QĐ-MNCLVH ngày 24/03/2025 về việc phê duyệt danh mục và dự toán mua sắm thực phẩm, hàng hóa, dịch vụ phục vụ hoạt động bán trú tại Trường MNCL Việt Hòa;

Căn cứ Tờ trình số 39/TTr-MNCL ngày 24/03/2025 của Ban Cơ sở vật chất về việc phê duyệt kế hoạch lựa chọn nhà thầu dự toán mua sắm thực phẩm, hàng hóa, dịch vụ phục vụ hoạt động bán trú tại Trường MNCL Việt Hòa;

Căn cứ Báo cáo thẩm định số 41/BCTĐ-BTĐ ngày 24/03/2025 của Tổ thẩm định về việc thẩm định kế hoạch lựa chọn nhà thầu dự toán mua sắm thực phẩm, hàng hóa, dịch vụ phục vụ hoạt động bán trú tại Trường MNCL Việt Hòa;

Xét đề nghị của Ban thẩm định, Ban Cơ sở vật chất;

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Phê duyệt kế hoạch lựa chọn nhà thầu dự toán mua sắm thực phẩm, hàng hóa, dịch vụ phục vụ hoạt động bán trú tại Trường MNCL Việt Hòa.

(chi tiết theo phụ lục đính kèm).

Điều 2. Trường MNCL Việt Hòa (Ban Cơ sở vật chất) chịu trách nhiệm tổ chức lựa chọn nhà thầu theo kế hoạch lựa chọn nhà thầu được duyệt đảm bảo tuân thủ các quy định hiện hành.

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

Hiệu trưởng và các bộ phận, cá nhân có liên quan căn cứ quyết định thi hành./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu: VT.



**HIỆU TRƯỞNG
VŨ THỊ HẠNH**

PHỤ LỤC

KẾ HOẠCH LỰA CHỌN NHÀ THẦU DỰ TOÁN MUA SẮM

“Mua thực phẩm, nguyên liệu, để thực hiện cung cấp bữa ăn học đường cho trẻ trường mầm non công lập Việt Hòa từ tháng 4 đến hết tháng 12 năm 2025”

(Kèm theo Quyết định số 42/QĐ-MNCLVH ngày 24/03/2025 của Trường MNCL Việt Hòa)

STT	Tên chủ đầu tư	Tên gói thầu		Giá trị gói thầu	Nguồn vốn	Hình thức lựa chọn nhà thầu	Phương thức lựa chọn nhà thầu	Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu	Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu	Thời gian thực hiện gói thầu	Loại hợp đồng	Tùy chọn mua thêm	Giám sát hoạt động đấu thầu
		Tên gói thầu	Tóm tắt công việc chính của gói thầu										
1	Trường MNCL Việt Hòa	Gói thầu số 01	Mua thịt, các chế phẩm từ thịt, rau, củ, quả, đồ khô, đậu, trứng	1.503.905.000 VNĐ	Nguồn thu góp của PHHS	LCNT trong trường hợp đặc biệt		10 ngày	Tháng 3/2025	9 tháng	Theo đơn giá cố định	Không áp dụng	Không đề xuất
2	Trường MNCL Việt Hòa	Gói thầu số 02	Mua gạo, sữa, thủy hải sản	792.415.000 VNĐ	Nguồn thu góp của PHHS	LCNT trong trường hợp đặc biệt		10 ngày	Tháng 3/2025	9 tháng	Theo đơn giá cố định	Không áp dụng	Không đề xuất
		Tổng cộng		2.296.320.000 VNĐ									

DỰ TOÁN "mua thực phẩm, nguyên liệu, để thực hiện cung cấp bữa ăn học đường cho trẻ trường mầm non công lập Việt Hòa từ tháng 4 đến hết tháng 12 năm 2025

(Phụ lục kèm theo QĐ số 42/QĐ-MNCLVH ngày 24/3/2025 của Trường MNCL Việt Hòa)

Gói thầu số 01: Mua thịt, các chế phẩm từ thịt, rau, củ, quả, đồ khô, đậu, trứng ĐVT: VNĐ

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	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	310	18.000	5.580.000	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	279	23.700	6.612.300	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	65	16.600	1.079.000	Không nhận cà rốt TQ
4	Tỏi khô	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản.	Kg	30	83.700	2.511.000	Không nhận tỏi TQ
5	Gừng củ	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản.	Kg	15	40.000	600.000	
6	Củ cải đường	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	32	16.600	531.200	
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	5	48.800	244.000	
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	54	23.700	1.279.800	
9	Me	Màu nâu sáng hoặc nâu vàng tự nhiên, đồng đều, không thâm đen, không có vết mốc. Mùi thơm chua đặc trưng 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.	Kg	1	56.000	56.000	

10	Quả dọc	Quả chín có màu vàng hoặc xanh vàng, đều màu, không thối nhũn, không nứt nẻ. 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	4	35.000	140.000	
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	2	56.000	112.000	
12	Quả bí xanh	Quả to đều trên dưới, không thối, ong chăm không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	300	20.800	6.240.000	
13	Quả bầu	Quả to đều trên dưới, non, không thối, ong chăm không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	150	23.700	3.555.000	
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	27	16.600	448.200	
15	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	3	41.800	125.400	
16	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	5	48.800	244.000	
17	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	90	44.600	4.014.000	
18	Hành khô	Củ đều, không bị thối, mốc, hòng có chất bảo quản.	Kg	46	66.900	3.077.400	
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	46	34.800	1.600.800	

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	3	55.800	167.400	
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	3	34.800	104.400	
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	485	20.800	10.088.000	
23	Rau dlay	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	290	20.100	5.829.000	
24	Quả mướp	Quả đều, không thối, ong chăm, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	60	27.900	1.674.000	
25	Quả bí ngô (bí đỏ)	Quả to đều, già, không thối, ong chăm, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	270	18.000	4.860.000	
26	Quả su su	Quả to đều, không thối, ong chăm, không biến đổi gen, không có chất kích thích ..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	35	25.800	903.000	
27	Khoai sọ	Củ đều bờ, không thối, ngon, không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg	295	36.200	10.679.000	
28	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	96	18.000	1.728.000	
29	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	255	19.500	4.972.500	

12/1
N
Đ
H
C

30	Củ sả	Củ đều, không héo.	Kg	16	23.700	379.200	
31	Giá đỗ	Tươi, ngon, không chất kích thích, thân ngắn mập trắng.	Kg	325	16.600	5.395.000	
32	Nấm hương tươi	Tươi mới, ngon không mùi thiu, không chất bảo quản	Gói	20	167.500	3.350.000	
33	Nước dừa	Ngọt tự nhiên, không bị hư hỏng, nấm mốc hay bị ô nhiễm bởi hóa chất độc hại.	Lit	54	35.000	1.890.000	
34	Su hào	Su hào ngon có củ tròn đều, kích thước vừa phải. Vỏ ngoài căng bóng, màu xanh nhạt, không nứt hay dập. Cầm chắc tay, cuống lá tươi, thân giòn.	Kg	85	15.300	1.300.500	
35	Thanh long	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	135	46.000	6.210.000	
36	Dưa hấu	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích.	Kg	480	20.800	9.984.000	
37	Quýt ngọt	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 thơm nước, vị ngọt đậm xen chút chua thanh.	Kg	200	45.000	9.000.000	
38	Chuối	Chín đều, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	200	28.000	5.600.000	
39	Dầu ăn Neptuyn 1:1	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Lít	850	60.000	51.000.000	
40	Đường trắng xuất khẩu	Khô, không biết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Túi 1 kg	8	27.000	216.000	
41	Bột canh Vifon	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Túi 200 gram	21	5.600	117.600	
42	Mì chính Ajinomoto	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Túi 1.8 kg	45	120.000	5.400.000	
43	Bột năng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	8	37.800	302.400	
44	Muối I ốt	Khô, không biết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	gói	480	6.300	3.024.000	
45	Nước mắm Nam Ngư Độ Nhị 0.8	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	chai	375	24.200	9.075.000	

46	Gia vị Knor kho tàu	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	120	6.300	756.000	
47	Gia vị bò kho	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	120	12.700	1.524.000	
48	Bún khô	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	185	28.100	5.198.500	
49	Mỳ (Bánh đa trắng)	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	350	29.400	10.290.000	
50	Miến dong đóng túi	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	185	76.800	14.208.000	
51	Đỗ xanh không vỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	15	42.200	633.000	
52	Nước cốt dừa nhỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	15	17.800	267.000	
53	Mắm tép ba làng	Không ôi thiu. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	30	22.900	687.000	
54	Hạt sen khô	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	7	192.200	1.345.400	
55	Trứng chim cút bóc vỏ	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	395	110.000	43.450.000	
56	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.	Kg	400	60.000	24.000.000	
57	Đậu vàng	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 bở vụn.	Kg	335	37.000	12.395.000	

58	Thịt bò bít (mông, vai, thân)	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 Cân đối, không quá nhiều mỡ; phần mông & vai giữ độ mềm, thân săn chắc và ít mỡ thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt) Cân đối, không quá nhiều mỡ; phần mông & vai giữ độ mềm, thân săn chắc và ít mỡ.	kg	3100	156.000	483.600.000	
59	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 tụ. Thịt chắc, đàn hồi tốt, dùng tay ấn nhẹ không để lại vết lõm. Xương cứng, chắc, không gãy vụn, không dập nát.	kg	105	165.600	17.388.000	
60	Xương cổ, xương đuôi lợn	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	195	110.400	21.528.000	
61	Xương ống, xương hom lợn	Xương tươi, tùy bám chặt vào thành ống tùy (nếu có). Nước luộc thịt thơm, trong vàng mỡ to (khi luộc thịt)	kg	406	82.800	33.616.800	
62	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	750	317.700	238.275.000	
63	Thịt bò loại 1 (thăn, bắp)	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	718	326.000	234.068.000	
64	Thịt gà (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	778	162.900	126.736.200	Làm sạch long bò nội tạng

65	Thịt Vịt (bỏ chân, cánh, cổ, đầu)	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	145	131.200	19.024.000	Làm sạch long bỏ nội tạng
66	Chim bồ câu	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.	Con	180	131.200	23.616.000	Làm sạch long bỏ nội tạng
TỔNG CỘNG						1.503.905.000	

Gói thầu số 02: Mua gạo, sữa, thủy hải sản

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
1	Gạo nếp cái hoa vàng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	335	36.000	12.060.000	
2	Gạo tẻ bắc thơm	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	6.900	22.000	151.796.400	
3	Sữa chua Vinamik	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	3010	4.800	14.448.000	
4	Sữa bột Dielac super star	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	635	251.000	159.385.000	
5	Sữa chua uống su su hương dâu	Không méo, bẹp, rách, thủng. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	2765	4.800	13.272.000	
6	Cá Trắm cỏ phile (Từ 3.5kg/con trở lên) Kg	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	610	145.950	89.029.500	
7	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	459	367.500	168.682.500	
8	Cua	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 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.	Kg	85	204.750	17.403.750	
9	Ngao to	Ngao trắng tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có con chết, không có mùi lạ, không sạn.	Kg	350	19.950	6.982.500	

10	Tép	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	24	176.400	4.233.600	
11	Tôm (40 - 50 con/kg)	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	270	336.000	90.720.000	
12	Tôm nõn biển bóc vỏ đóng hộp L1	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ.	Kg	235	274.050	64.401.750	
TỔNG CỘNG						792.415.000	