

Số: 27/TM - MNVH
V/v yêu cầu báo giá lương thực, thực phẩm, hàng hóa

Việt Hòa., ngày 15 tháng 3 năm 2025

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

**Cung cấp các mặt hàng lương thực, thực phẩm, hàng hóa, dịch vụ
Phục vụ hoạt động bán trú tại trường mầm non công lập Việt Hòa**

Kính gửi: Các công ty cung ứng lương thực, thực phẩm, hàng hóa, dịch vụ phục vụ hoạt động bán trú tại trường mầm non

Hiện nay, Trường mầm non công lập Việt Hòa 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 ứng 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, vàng mỡ to (khi luộc thịt). Cá tươi, không rỉ 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, 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.

Đối với lương thực:

Đảm bảo các yêu cầu về an toàn thực phẩm. Gạo mới, không mối mọt, không nấm mốc, không chất bảo quản.

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 công lập Việt Hòa, số 6 phố Cẩm Hòa, phường Việt Hòa, TP Hải Dương.

- Thời gian giao hàng: 6h30-7h15' các ngày.

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

- Địa chỉ: số 6 phố Cẩm Hòa, phường Việt Hòa, TP Hải Dương trước 17h00 ngày 22/3/2025. 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:

- Các công ty, hộ kinh doanh cung ứng lương thực, thực phẩm;
- Lưu VT.

ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ

(Ký, đóng dấu, ghi rõ họ tên)

A handwritten signature in blue ink is written over a red circular official stamp. The stamp contains the text 'TRƯỜNG MNCL VIỆT HÒA' and 'HẢI DƯƠNG'.

**HIỆU TRƯỞNG
VŨ THỊ HẠNH**

Chi tiết thông tin về giá và các đặc tính kỹ thuật của thực phẩm (suất ăn), 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		0,8-1kg/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 của me, không mùi lạ, không	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		móc, không hôi. Trái hoặc me bóc vỏ nguyên vẹn, không vụn nát; nếu me đã sơ chế: thịt dẻo, sạch hạt.				
10.	Quả dợc	Quả chín có màu vàng hoặc xanh vàng, đều màu, không thối nhũn, không nứt nẻ. Mùi chua thơm đặc trưng của dợc, 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 Chambers 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 Chambers 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		
17.	Rau ngót	Tươi ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá	Kg	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
		úa, lá già, không có tạp chất, không biến đổi gen.				
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 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	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)	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, không có 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
		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	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.	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		
33.	Nước dừa tươi	Ngọt tự nhiên, không bị hư hỏng, nấm mốc hay bị ô nhiễm bởi hóa chất độc hại.	Kg	01		
34.	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
35.	Chuối tây	Chín đều, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	01		
36.	Chuối tiêu	Chín đều, không chất bảo quản, không chất kích thích.	Kg	01		
37.	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
38.	Bún khô	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
39.	Mì gạo	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
40.	Nước cốt dừa	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
41.	Bột năng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
42.	Gia vị sốt vang	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
43.	Hạt sen	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
44.	Miến	Không nấm mốc, không chất bảo quản, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
45.	Gia vị thịt kho tàu	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
46.	Dầu ăn Neptuyn	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Can	01		
47.	Muối iot	Khô, không biết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
48.	Mắm nam ngư đệ nhị	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
49.	Mắm tép Ba làng (500g)	Không ôi thiu. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Chai	01		
50.	Đường kính trắng	Khô, không biết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Kg	01		
51.	Mì chính Ajinomoto	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Gói	01		
52.	Sữa bột Dielac Super Star	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
53.	Sữa chua vinamilk ăn có đường	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
54.	Sữa chua uống su su hương dâu	Không méo, bẹp, rách, thủng. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng.	Hộp	01		
55.	Đỗ xanh không vỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
56.	Gạo nếp	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	01		
57.	Gạo bắc thơm	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	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
58.	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	01		
59.	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		
60.	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		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
61.	Thịt bò bì (Mông, vai, thăn)	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 mông & vai giữ độ mềm, thăn săn chắc và ít mỡ.	Kg	01		Thịt tươi không nong
62.	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	01		
63.	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
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	01		Làm sạch long bỏ nội tạng
65.	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

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
66.	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
67.	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		
68.	Trứng chim cút bóc vỏ (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		
69.	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		
70.	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		
71.	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
72.	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		

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Thành tiền	Ghi chú
73.	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		
74.	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		
75.	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 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	01		
76.	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		