

THƯ MỜI BÁO GIÁ

**Cung cấp các mặt hàng nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào
thực hiện việc cung cấp bữa ăn cho học sinh bán trú.
tại Trường Tiểu học Đại Bản I năm học 2025-2026**

**Kính gửi: Các công ty cung cấp các mặt hàng nguyên liệu,
nhiên liệu đầu vào cho học sinh**

Căn cứ Luật Đấu thầu số 22/2024/QH15, ngày 23 tháng 6 năm 2023, được sửa đổi bổ sung tại Luật số 57/2024/QH15 (điều 4); Luật số 90/2025/QH15 (điều 1);

Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04 tháng 08 năm 2025 quy định chi tiết nội dung điều và biện pháp thi hành Luật đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ Thông tư số 79/2025/TT-BTC ngày 04 tháng 08 năm 2025 của Bộ tài chính hướng dẫn việc cung cấp, đăng tải thông tin về đấu thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

Căn cứ Nghị quyết số 08/2023/NQ-HĐND ngày 08/12/2023 về sửa đổi, bổ sung Điều 3 Nghị quyết số 02/2022/NQ-HĐND ngày 20/7/2022 của Hội đồng nhân dân thành phố Hải Phòng (gọi tắt là Nghị quyết số 08/2023/NQ-HĐND).

Căn cứ Hướng dẫn số 86/HDLĐ-GDDĐT-STC ngày 25/01/2024 hướng dẫn liên sở thực hiện thu, cơ chế quản lý thu chi theo Nghị quyết số 08/2023/NQ-HĐND ngày 08/12/2023 về sửa đổi, bổ sung Điều 3 Nghị quyết số 02/2022/NQ-HĐND ngày 20/7/2022 của Hội đồng nhân dân thành phố.

Căn cứ Công văn số 6126/SGDDĐT-KHTC ngày 29 tháng 8 năm 2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hải Phòng về việc thực hiện các khoản thu trong lĩnh vực giáo dục, đào tạo năm học 2025-2026;

Để chuẩn bị thực hiện nhiệm vụ năm học mới, trường Tiểu học Đại Bản I tổ chức hoạt động bán trú cho học sinh của trường năm học 2025-2026. Hiện nay, trường Tiểu học Đại Bản I đang tiến hành lựa chọn nhà thầu cho gói thầu “Mua sắm thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào thực hiện việc cung cấp bữa ăn cho học sinh bán trú năm học 2025-2026”.

Trường Tiểu học Đại Bản I trân trọng kính mời các Công ty, đơn vị kinh doanh thực phẩm có nhu cầu cung cấp lương thực, thực phẩm, nguyên liệu cho bếp ăn bán trú của nhà trường, gửi hồ sơ năng lực và báo giá các mặt hàng với các thông tin chi



tiết như sau:

I. Thông tin về đơn vị nhận báo giá

1. Đơn vị đề nghị báo giá: Trường Tiểu học Đại Bản I

Địa chỉ: Tổ dân phố Tân Thanh, phường Hồng An, TP Hải Phòng

Đại diện: Bà Nguyễn Thị Thi - Chức vụ: Hiệu trưởng

Điện thoại: 0982.905.686 Gmail: nguyenthithi1974@gmail.com

2. Cách thức tiếp nhận báo giá:

Nhận trực tiếp (hoặc qua bưu điện) tại địa chỉ: Trường Tiểu học Đại Bản I, Tổ dân phố Tân Thanh, phường Hồng An, TP Hải Phòng

Hoặc gửi qua Gmail: tieuhocdaiban1@hongbang.edu.vn

Thời gian tiếp nhận báo giá: Trong 7 ngày làm việc, từ ngày 02/10/2025 đến ngày 10/10/2025.

Các báo giá gửi về nhà trường sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.

II. Nội dung yêu cầu báo giá:

1. Yêu cầu chung:

- 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 (nếu đơn vị được lựa chọn). Do vậy nhà cung ứng phải có trách nhiệm tính toán các khoản chi phí hợp lý vào trong giá báo giá).

- **Hiệu lực của báo giá:** Tối thiểu 90 ngày kể từ ngày báo giá.

- **Lưu ý:** Nhà trường có phòng bếp ăn diện tích rộng 86 m²; có sẵn một số trang thiết bị phục vụ công tác bán trú như: Bếp nấu, hệ thống bàn sơ chế, tủ, giá, kệ để thức ăn,.. Để nâng cao chất lượng bữa ăn hàng ngày cho học sinh và hỗ trợ giảm bớt chi phí suất ăn, các đơn vị cung cấp suất ăn thực hiện cân đối giá thành suất ăn (khi sử dụng bếp ăn và một số trang thiết bị sẵn có của nhà trường) và hỗ trợ một phần chi phí cho nhà trường để cải tạo, sửa chữa đảm bảo duy trì tài sản cố định tại đơn vị. Nếu đơn vị nào được lựa chọn thì hai bên sẽ thỏa thuận nội dung chi tiết trong hợp đồng.

II. Yêu cầu cụ thể về chất lượng thực phẩm, nguyên liệu, hàng hóa cần đảm bảo theo báo giá của nhà cung ứng:

1. Đối với thực phẩm:

- Nhà cung ứng ngoài việc báo giá cụ thể, cần nêu chi tiết từng loại thực phẩm, nguyên liệu mà 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. Thực phẩm mà nhà cung ứng cung cấp cho nhà trường phải 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 nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng người. Giá phải tương ứng với chất lượng thực phẩm và suất ăn theo yêu cầu này. 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, l nhũn nhão, đàn hồi tốt, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt tr bỏ tay ra. Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ; Nước luộc thịt trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt). Tôm, cá đảm bảo tươi sống, không rỉ dịch, nhớt. Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, k có mùi lạ. Đạt các tiêu chuẩn về an toàn toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng qua kiểm dịch của cơ quan thú y, đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.2. Yêu cầu đối với rau, củ, quả:

Đạt các tiêu chuẩn về an toàn 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 và 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.

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.

1.5 Đối với hàng hóa khác:

Nhà cung ứng phải báo giá cụ thể, chi tiết từng loại hàng hóa, có nhãn mác hàng hoá (nếu có), xuất xứ của hàng hóa, nhà sản xuất cụ thể của hàng hoá, 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 hoá 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 hoá không đáp ứng yêu cầu chất lượng do nguyên nhân của nhà sản xuất thì nhà cung ứng phải cung cấp thay thế hàng hoá 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.

Rất mong nhận được sự quan tâm và tham gia chào giá từ phía các đơn vị cung cấp dịch vụ.

Trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Website trường;
- Lưu VT.



Nguyễn Thị Thi



DANH MỤC THỰC PHẨM NHÀ TRƯỜNG XIN BÁO GIÁ

(ĐVT: Đồng)

1. Thực phẩm rau, củ, quả

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	ĐVT	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				Không được trừ; khoai Trung Quốc
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				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				Không nhận cà rốt TQ
4.	Tỏi khô	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản	Kg				Không nhận tỏi TQ
5.	Gừng củ	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản	Kg				

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				
7.	Thì là	Lá phải tươi, mới, ngon, chông 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				
8.	Quả dưa	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên, mắt to đều không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg				0,8- 1kg/quả
9.	Quả bí xanh	Quả to đều trên dưới, không thối, không bị ong châm không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg				
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				

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				
12.	Hành tây	Củ to đều trên dưới, diông thối, không biến đổi gen, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg				
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				
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				
15.	Hành khô	Củ đều, không bị thối, mốc hỏng có chất bảo quản	Kg				
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				

17.	Rau mỏng tươi	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				
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				
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				
20.	Tai chua khô	Không mốc, không chất bảo quản	Kg				
21.	Quả su su	Quả to đều, 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				

22.	Củ khoai sọ	Củ đều, bờ, không thối ngon, không có chất bả quản, chất kích thích	Củ khoai sọ				9-10 củ/kg
23.	Giềng củ	Củ già, đều, sạch, không sâu, không bùn đất	Kg				
24.	Củ sả	Củ đều, không héo	Kg				
25.	Giá đỗ	Tươi, ngon, không chát kích thích, thân ngắn mập trắng	Kg				
26.	Nấm đùi gà	Tươi mới, ngon không mùi thiu không chất bả quản, chông chất kích thích	Kg				
27.	Nấm hương tươi	Tươi mới, ngon không mùi thiu không chất bả quản, chông chất kích thích	Gói				170g/gói
28.	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, chông có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg				
29.	Súp lơ xanh	Cây phải tươi, ngon, không lồi, không sâu, không mỏng thân cây, lá cây chông biến đổi gen, không ;ó chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg				

g.
SN
HC
BÀ
*

30.	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				
31.	Dọc mùng	Xanh, tươi đều không dập. không ngả màu, không thối nhũn	Kg				
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, không biến đổi gen, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg				
33.	Thanh long	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg				2 quả/kg
34.	Chuối tây	Chín đều, không chất bảo quản, không chất kích thích	Kg				
35.	Cam sành	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg				
36.	Cam vàng	Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg				

37.	Quả quýt	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg				
38.	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				
39.	Củ đậu	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg				
40.	Ôi	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg				
41.	Ngô ngọt	Ngô to, đều hạt, không có chất bảo quản	Cái				
42.	Quả me	Quả tươi ngon, không biến đổi gen, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	kg				
43.	Lá lốt	Lá tươi ngon, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật.	Mớ				
44.	Lá mắc mật	Lá tươi ngon, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật.	kg				



45,	Bí ngô	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				
-----	--------	--	----	--	--	--	--

2. Thực phẩm khô

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
1	Nước cốt dừa	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Hộp				
2	Bột năng	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg				
3	Gia vị sốt vang	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Gói				
4	Hạt sen	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg				
5	Nấm hương khô	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg				
6	Hạt tiêu	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm	Kg				

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
		bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng					
7	Miến	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg				
8	Tương cà chua Cholimex 2l/can	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Can				
9	Gia vị thịt kho tàu	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Gói				
10	Nước hàng	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Kg				
11	Dấm ... 500ml	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Chai				
12	Dầu ăn ... Gold (10L)	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Can				
13	Muối nghiền iot	Khô, không bết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Gói				
14	Mắm Cát hải	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Chai				
15	Dầu hào ... 2L	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Can				
16	Nước tương ... 2L	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Can				
17	Đường	Khô, không bết,	Kg				

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
	trắng	không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng					
18	Mì chính	Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Gói				
19	Hạt nêm	Khô, không bết, không chảy nước. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Gói				
20	Gạo bắc thơm	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg				
21	Sữa trái cây nhiệt đới Kaka hộp 110ml	Không méo, bẹp, rách, thủng. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Hộp				
22	Sữa chua uống tiệt trùng Zinzin Kids 110ml	Không méo, bẹp, rách, thủng. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Hộp				
23	Thực phẩm bổ sung Nuvi Thức Uống Sữa tươi 110ml	Không méo, bẹp, rách, thủng. Đảm bảo tối thiểu ½ hạn sử dụng	Hộp				
24	Sữa chua uống Yakult	Không méo, bẹp, rách, thủng. Đảm bảo tối	Hộp				

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
	65ml	thiếu ½ hạn sử dụng					
3.	Thực phẩm: Thịt lợn, thịt bò, trứng, thủy hải sản						
1.	Sườn sấn không cục	Thịt sườn tươi, màu hồng nguyên tấm, không có sụn bám	Kg				Bỏ cục
2.	Xương cục	Thịt trên xương tươi, màu hồng, nước luộc thịt trong, thơm mùi đặc trưng	Kg				
3.	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				
4.	Giò sống	Giò nhuyễn, không lẫn gân sơ, màu hồng không hàn the, chất bảo quản	Kg				
5.	Thịt nạc vai	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông 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	Kg				Thịt đầu giòn

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
		sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)					
6.	Thịt bê ba chi	Tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không dính lông 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, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)					Thịt tươi không nong
7.	Chả lụa	Giò, chả không bở, mùi thơm đặc trưng, không có chất bảo quản, không hàn the, không có chất gây độc hại đến sức khỏe	Kg				
8.	Giò lụa	Giò, chả không bở, mùi thơm đặc trưng, không có chất bảo quản, không	Kg				

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
		hàn the, không có chất gây độc hại đến sức khỏe					
9.	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					Có má, không xương hom, xương sống (300-500gr/đùi)
10.	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					
11.	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				(60-65g/quả)
12.	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				(60-65g/quả)

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
		đỏ có màu đặc trưng, không bị loãng					
13.	Trứng chim cú	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				
14.	Tôm lớp nhỏ	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ	Kg				(70-80 con/kg)
15.	Cá thu cắt lát	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				Loại 1
16.	Cá trắm	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ	Kg				(2kg-2,3kg/con) Làm theo yêu cầu nhà trường
17.	Ngao	Ngao trắng tươi, sống, đúng chủng loại yêu	Kg				

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
		cầu. Không có con chết, không có mùi lạ, không sạn					
18.	Cua đồng xay nhuyễn	Cua đồng tươi, xay nhuyễn không chứa mai cua	Kg				

A. P. HAI PHU