

Số: 18 /CV-BGSP  
V/v yêu cầu báo giá thực phẩm

An Quang, ngày 19 tháng 01 năm 2026

## 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 Mầm non Quang Hưng  
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 một số 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 của HĐND thành phố sửa đổi, bổ sung điều 3 nghị quyết số 02/2022/NQ-HĐND ngày 20 tháng 7 năm 2022 của hội đồng nhân dân thành phố quy định danh mục các khoản thu và mức thu, cơ chế quản lý thu chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục, đào tạo đối với cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn thành phố Hải Phòng

Để chuẩn bị thực hiện nhiệm vụ năm học mới, trường Mầm non Quang Hưng tổ chức hoạt động bán trú cho học sinh của trường năm học 2025 - 2026. Hiện nay, Trường 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 Mầm non Quang Hưng trân trọng kính mời các Công ty, đơn vị kinh doanh thực phẩm, các công ty cung cấp suất ăn 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 hồ sơ năng lực và báo giá**

**1. Đơn vị đề nghị báo giá:** Trường Mầm non Quang Hưng  
Địa chỉ: Thôn câu Trung- xã An Quang- thành phố Hải Phòng  
Đại diện: Bà Hoàng Thị Lan Anh - Chức vụ: Hiệu trưởng

1. D. X. A. 4.

Điện thoại: 0948.690.491. Email: mnquanghung@anlao.edu.vn

## **2. Cách thức tiếp nhận báo giá:**

Nhận trực tiếp (hoặc qua bưu điện) tại địa chỉ: Trường Mầm non Quang Hưng

Thôn cầu Trung- xã An Quang- thành phố Hải Phòng

Hoặc gửi qua Email: mnquanghung@anlao.edu.vn

Thời gian tiếp nhận báo giá: Trong 03 ngày làm việc, từ ngày 19/01/2026 đến ngày 21/ 01/2026. 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:

Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn vệ sinh thực phẩm

Giấy chứng nhận kiến thức về An toàn vệ sinh thực phẩm

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn PCCC

Giấy chứng nhận kiến thức về An toàn PCCC

Cam kết/hợp đồng với nhà cung cấp đạt chuẩn

Cam kết bảo hiểm trách nhiệm sản phẩm/dịch vụ

Hồ sơ yêu cầu về kỹ thuật (chủng loại, số lượng, chất lượng)

### **2. Các yêu cầu khác**

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.

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

- Địa điểm cung cấp hàng hóa: Trường Mầm non Quang Hưng, xã An Quang, thành phố Hải Phòng.

- Thời gian và tiến độ cung cấp hàng hóa: Hàng hóa sẽ được cung cấp từ 6h30-7h30 phút hàng ngày. Số lượng theo số lượng học sinh ăn bán trú từng ngày. Dự kiến thời gian cung cấp từ tháng 02/2026 đến hết tháng 8/2026.

### **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 gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người. 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 lông và tạp chất lạ; Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt). Tôm, cá đảm bảo tươi sống, không ri dịch, chảy nhớt. Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Đạt các tiêu chuẩn về an toàn toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng. Đã 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 là 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 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 đi 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.

QUA  
TRU  
MÃN  
QUAN  
87

## 2. 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 hoá, 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 hoá mới không quá 01 ngày kể từ thời điểm nhận được thông báo.

Cung cấp hồ sơ năng lực cho đơn vị yêu cầu phải có giấy chứng nhận đảm bảo an toàn PCCC và tuân thủ đúng các quy định về an toàn PCCC, vận chuyển và lưu trữ một cách an toàn. Nguồn gốc và chất lượng của chất đốt, Khí hóa lỏng LPG được kiểm tra và xác minh từ nhà trường, Ban đại diện cha mẹ học sinh và các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.

- Yêu cầu khác: Báo giá bao gồm tất cả các chi phí có liên quan đến việc cung cấp hàng hóa như thuế, phí, lệ phí theo quy định của nhà nước, chi phí giao hàng và tất cả các chi phí phát sinh khác (Nếu có) cho đến khi hàng hóa được bàn giao./.

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!

ĐẠI DIỆN CỦA ĐƠN VỊ



Hoàng Thị Lan Anh

**BẢNG KÊ DANH MỤC HÀNG HÓA ĐỀ NGHỊ BÁO GIÁ:**

Kèm theo Thư mời báo giá ngày 19 tháng 10 năm 2025 của Trường Mầm non Quang Hưng)

TT	Tên hàng hoá	Yêu cầu	ĐVT	Số lượng
I	<b>Thực phẩm rau, củ, quả, đậu</b>			
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	135
2	Củ khoai lang	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	33
3	Ngô vàng	Cái to, hạt đều, mẩy, không sâu, không dập nát, không chất bảo quản	Kg	17
4	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	225
5	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	230
6	Gừng củ	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản	Kg	3
7	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	60
8	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	2,1

|| \* ( G H U T ) ||

TT	Tên hàng hoá	Yêu cầu	ĐVT	Số lượng
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	150
10	Quả sấu	Quả tròn, đều, không dập nát, không thối, không chất bảo quả	Kg	5
11	Quả dọc	Quả tròn, to đều, không dập nát, không thối, không chất bảo quả	Kg	
12	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	35
13	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	1,3
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	0.8
15	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	2
16	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	50
17	Hành khô	Củ đều, không bị thối, mốc, không có chất bảo quản	Kg	15
18	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	15
19	Rau mồng tơi	Đôi với rau ăn lá phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất,	Kg	125



TT	Tên hàng hoá	Yêu cầu	ĐVT	Số lượng
30	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	80
31	Rau muống trắng	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	90
32	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, chông có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ-	Kg	135
33	Lơ xanh	Cây phải tươi, ngon, không thối, không sâu, không cuống thân cây, lá cây chông biến đổi gen, không có chất kích thích..., chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ.	Kg	30
34	Dọc mùng	Xanh, tươi đều không dập, không ngả màu, không thối nhũn	Kg	20
35	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	120
36	Củ su hào	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	75
37	Thanh long	Đối với quả ăn trắng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg	140

TT	Tên hàng hoá	Yêu cầu	ĐVT	Số lượng
38	Dưa vàng	Đôi với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg	35
39	Chuối tây	Chín đều, không chất bảo quản, không chất kích thích	kg	60
40	Cam bóc	Đôi với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg	85
41	Quả quýt	Đôi với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg	65
42	Đu đủ chín	Đôi với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg	35
43	Dưa hấu	Đôi với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngon, ngọt tự nhiên không có chất bảo quản, chất kích thích	Kg	70
<b>II</b>	<b>Thực phẩm khô</b>			
44	Bánh đa khô	Sợi đều, không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Kg	140
45	Nước cốt dừa	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Hộp	3
46	Bột sắn dây	Không nấm mốc, không chất bảo quản	Kg	6
47	Bột năng	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Kg	9
48	Hạt sen	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Kg	3.5
49	Nấm hương khô	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Kg	4
50	Đậu đỏ hạt nhỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Kg	27

4 17n

TT	Tên hàng hoá	Yêu cầu	ĐVT	Số lượng
51	Miến dong	Không nấm mốc, không chất bảo quản đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Kg	80
52	Sữa ông thọ đặc	Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Hộp	4
53	Bột canh Vifon	Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Kg	15
54	Dầu ăn Simply	Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Kg	75
55	Mắm Sơn Hải	Đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	Kg	6
56	Đường trắng	Khô, không kết, Không chảy nước.	Kg	13
57	Hạt nêm Aginon	Khô, không kết, Không chảy nước.	Kg	15
58	Sữa bột	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	kg	638
59	Sữa chua	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	kg	312
60	Sữa Propi	Không nấm mốc, đảm bảo tối thiểu 1/2 hạn sử dụng	kg	260
61	Lạc hạt đỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	7.5
62	Hạt vừng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	7.5
63	Đỗ xanh không vỏ	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	20
64	Đỗ đen xanh lòng	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	7.5
65	Gạo nếp cẩm	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	20
66	Gạo nếp	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	45
67	Gạo tẻ dài thơm	Không nấm mốc, không chất bảo quản, không mối mọt	Kg	3150
<b>III</b>	<b>Thực phẩm: Thịt lợn, thịt bò, trứng, thủy hải sản</b>			

TT	Tên hàng hoá	Yêu cầu	ĐVT	Số lượng
68	Sườn lợn thăn	Thịt sườn tươi, màu hồng nguyên tấm, không có sụn bám, không cục.	Kg	160
69	Tim lợn	Tim lợn tươi, màu đỏ thẫm nguyên quả, không có mùi, không nhót.	Kg	130
70	Thịt lợn nạc	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. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	450
71	Thịt lợn mỡ sấn	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. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	380
72	Thịt bò nạc	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. Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Nước luộc thịt thơm, trong, vàng mỡ to (khi luộc thịt)	Kg	50
73	Gà ta làm sạch (1,4-1,7kg/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	230



TT	Tên hàng hoá	Yêu cầu	ĐVT	Số lượng
74	Chim bồ câu (0,6-0,8kg/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	15
75	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	90
76	Ngan làm sạch (3,5-4kg/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	120
77	Vịt làm sạch (2,5-3kg/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	50
78	Mỡ lợn	Mỡ phần rạn lên có mùi thơm đặc trưng, không khét	Kg	7.5
79	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.	Kg	120
80	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.	Kg	85
81	Tôm nớt to	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ	Kg	230
82	Tép	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ	Kg	35
83	Cá quả Miền Nam	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ	Kg	110

TT	Tên hàng hoá	Yêu cầu	ĐVT	Số lượng
84	Cá chép	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ	Kg	14
85	Cá thu phần bỏ đầu đuôi	Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, tanh, ươn; ít nhất còn 2/3 lạng sử dụng ghi trên bao bì. Không chất bảo quản	Kg	30
86	Cá trắm nguyên con	Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ	Kg	120
87	Cá hồi file	Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, tanh, ươn, Không chất bảo quản	Kg	30
88	Cá vược	Thủy hải sản tươi, còn sống, mùi vị tự nhiên, không bị ươn, Không chất bảo quản	Kg	30
89	Ngao	Ngao trắng tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có con chết, không có mùi lạ, không sạn	Kg	95
90	Cua đồng	Thủy hải sản tươi, không có con chết, không ươn, có mùi, không rụng gọng.	Kg	35
91	Cácy	Thủy hải sản tươi, không có con chết, không ươn, có mùi, không rụng gọng.	Kg	30
92	Mực mai	Thủy hải sản tươi, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, không có mùi lạ	Kg	40
93	Ếch	Thủy hải sản tươi, sống, còn nhảy, không bị nát, ươn, không có mùi lạ	Kg	28
94	Lươn	Thủy hải sản tươi, mùi vị tanh tự nhiên, không bị nát, ươn, không có mùi lạ	Kg	45
<b>IV</b>	<b>CHẤT ĐÓT</b>			
95	GAS SheH - VIP	Có logo và tem niêm phong, Vỏ bình còn nguyên vẹn, không móp méo, không rỉ sét, không biến dạng	kg	3.330

01/01/2024