

Số: ..64../TM-MNHT

Hợp Tiến, ngày 04 tháng 3 năm 2025

Về việc báo giá thực phẩm hàng  
hóa phục vụ công tác nấu ăn BT từ  
Tháng 4.2025- Tháng 8.2025

### THƯ MỜI CHÀO GIÁ

**Cung cấp các mặt hàng thực phẩm, hàng hóa, dịch vụ  
phục vụ hoạt động bán trú tại trường mầm non Hợp Tiến**

**Kính gửi: Công ty TNHH Bữa ăn Học Đường**

Hiện nay, Trường mầm non Hợp Tiến 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: Theo phụ lục chi tiết 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 hoá 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 các loại thịt, cá, thực phẩm tươi sống:**

Các loại thịt lợn, thịt bò: Chất lượng 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). Xương lợn là xương đuôi lọc còn thịt, bề mặt khô, không nhũn nhão, không chảy nước, không có mùi lạ.





Thịt gà ta (bỏ chân, cổ) trọng lượng 3,5-4kg/con, không có thuốc tăng trọng; thịt săn chắc, không nhão ướt, làm sạch, không có mùi lạ; Thịt chim bồ câu trọng lượng 2-3 con/kg đã làm sạch đảm bảo tươi ngon. Cá tươi, không rỉ dịch, chảy nhớt; Tôm biển, cua đồng, cà ra đảm bảo tươi sống, không chết ươn. 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.

#### *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 héo úa dập nát, không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật, rau, củ, quả 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 vịt, trứng cút 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 hàng hóa:**

- Nhà cung ứng phải báo giá cụ thể, chi tiết từng loại hàng hóa, có nhãn mác hàng hoá 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.

### **III. Yêu cầu về giao hàng**

- Địa điểm giao hàng: Khu Trung tâm, Trường mầm non Hợp Tiến.

- Thời gian giao hàng: 6h30 phút sáng hàng ngày.



**ĐƠN VỊ TRƯỜNG MẦM NON HỢP TIẾN** trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp báo giá cung cấp các loại thực phẩm, suất ăn và gửi hồ sơ chào giá về đơn vị Trường mầm non Hợp Tiến.

- Địa chỉ: Trường mầm non Hợp Tiến. Địa chỉ: Thôn Tè, xã Hợp Tiến, huyện Nam Sách, tỉnh Hải Dương trước 14.h00 ngày 07/03/ 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 thực phẩm, hàng khô 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: - *Như kính gửi*

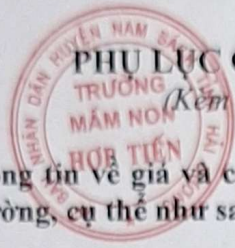
**THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ**  
(Ký, đóng dấu ghi rõ họ và tên)



**HIỆU TRƯỞNG**  
**LƯƠNG THỊ HẠNH**







## PHỤ LỤC CHI TIẾT CÁC MẶT HÀNG YÊU CẦU

(Kèm theo thư mời chào giá ngày 04/3/2025)

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

### Thực phẩm rau, củ, quả

| STT | Danh mục hàng hóa | Đặc tính kỹ thuật chi tiết  | Đơn vị tính | Số lượng | Đơn giá | Ghi chú |
|-----|-------------------|---|-------------|----------|---------|---------|
| 1   | Rau mùng tơi      | - Thân mập, mọng nước, bên ngoài vỏ nhẵn bóng, màu xanh thẫm hoặc tím. Rau tươi ngon không bị dập nát, không héo, thối không có thuốc bảo vệ thực vật.<br>- Trồng theo tiêu chuẩn VietGap<br>- Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP   | Kg          | 01       |         |         |
| 2   | Rau đay           | - Thân màu đỏ nâu, ít phần cành. Lá hình trứng dài nhọn, phía gốc lá tròn hay tù, mép có răng cưa, dài 5 – 10 cm, rộng 2 – 4 cm, có 3 – 5 gân ở phía dưới, Rau tươi ngon không bị dập nát, không héo úa thối, không có thuốc bảo vệ thực vật<br>- Trồng theo tiêu chuẩn VietGap<br>- Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg          | 01       |         |         |
| 3   | Bí xanh           | - Bí xanh quả nhỏ, thuôn dài, vỏ xanh, tươi ngon không bị dập nát, thối không có mùi vị lạ, không có thuốc bảo vệ thực vật.<br>- Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap<br>- Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP   | Kg          | 01       |         |         |





|   |           |  |    |    |  |  |
|---|-----------|--|----|----|--|--|
| 4 | Bí đỏ     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bí đỏ quả to, cùi dày, bên trong ruột màu vàng, khi nấu nên bở ngọt, quả tươi ngon không bị dập nát, không chứa tạp chất, không có thuốc bảo vệ thực vật.</li> <li>- Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap</li> <li>- Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP</li> </ul>  | Kg | 01 |  |  |
| 5 | Khoai tây | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hình hơi tròn hoặc hình bầu dục như quả trứng, vỏ mỏng, mọng nước và bên trong ruột có màu vàng, không thâm đốm, tươi ngon không bị dập nát, không mọc mầm, nấu nên bở, thơm, không có thuốc bảo vệ thực vật.</li> <li>- Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap</li> <li>- Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP</li> </ul>              | Kg | 01 |  |  |
| 6 | Cà rốt    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cà rốt có màu cam tươi sáng, đồng thời có độ nặng và chắc thịt rõ rệt , lớp vỏ bên ngoài trông bóng loáng, nhẵn mịn, không sần sùi hoặc xuất hiện các đốm li ti lạ thường nào trên bề mặt, không có thuốc bảo vệ thực vật.</li> <li>- Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap</li> <li>- Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP</li> </ul> | Kg | 01 |  |  |
| 7 | Cà chua   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cà chua có lớp vỏ ngoài màu đỏ tươi, đều màu. Lớp vỏ ngoài nguyên vẹn, không có vết trầy xước dập nát lằn lặn, không bị thối , không có thuốc bảo vệ thực vật.</li> <li>- Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap</li> <li>- Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP</li> </ul>   | Kg | 01 |  |  |

JYE  
 T  
 M  
 H  
 1/1



|    |          |   |    |    |  |  |
|----|----------|---|----|----|--|--|
| 8  | Gừng củ  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Không có thuốc bảo quản, củ to đều không bị thối, không có mùi và/hoặc vị lạ, rắn chắc, không bị trầy vỏ, các vết trầy nhẹ đã khô không bị coi là khuyết tật, đủ khô để sử dụng; vỏ, cuống và vết cắt khi thu hoạch phải khô hoàn toàn.</li> <li>-Được trồng theo tiêu chuẩn của VietGap</li> </ul>  | Kg | 01 |  |  |
| 9  | Mướp     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi ngon, không bị già, quả dài thuôn, cầm nặng tay, cuống còn tươi và trên vỏ không có vết nám đen không bị dập nát, không có thuốc bảo vệ thực vật.</li> <li>- Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap</li> <li>- Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP</li> </ul>  | Kg | 01 |  |  |
| 10 | Hành khô | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Màu sắc của hành khô phải đặc trưng cho giống hành được sử dụng, từ màu trắng đến màu kem nhạt khi sản phẩm được chế biến từ hành trắng vàng và có màu từ hồng đến đỏ khi chế biến từ hành đỏ, Sản phẩm không được có các phần bị cháy sém, nướng và r ám. Mùi của hành khô phải đặc trưng và không có mùi lạ hay mất mùi.</li> <li>- Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap.</li> <li>- Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP</li> </ul> | Kg | 01 |  |  |
| 11 | Hành lá  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi ngon không bị dập nát, không có thuốc bảo vệ thực vật, thân có màu xanh đậm, không vàng úa, thối, củ trắng tinh.</li> <li>- Được trồng theo tiêu chuẩn Vietgap</li> <li>- Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP</li> </ul>   | Kg | 01 |  |  |



|    |            |   |    |    |  |  |
|----|------------|---|----|----|--|--|
| 12 | Bắp cải    | - Bắp cải tươi ngon, chắc tay, đã được cắt bỏ sạch lá già bên ngoài, đầu bắp cải dày, khép kín, cuống nhỏ, lá có màu xanh nhạt, không bị vàng, đốm nâu trên lá, lõi bị nứt<br>- Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap.<br>- Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg | 01 |  |  |
| 13 | Dưa hấu    | - Tươi ngon trọng lượng 2kg/ quả trở lên, dưa hấu bỏ ra đỏ tươi, không bị thối, dập, không có thuốc bảo vệ thực vật.<br>- Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP  | Kg | 01 |  |  |
| 14 | Thanh long | - Tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trọng lượng từ 300-350gam/quả<br>- Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP   | Kg | 01 |  |  |
| 15 | Cam        | - Tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trọng lượng từ 150-200gam/quả<br>- Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP   | Kg | 01 |  |  |

**Thực phẩm : Thịt lợn, thịt bò, trứng, thủy hải sản, đậu**

| STT | Danh mục hàng hóa | Đặc tính kỹ thuật chi tiết  | Đơn vị tính | Số lượng | Thành tiền | Ghi chú |
|-----|-------------------|---|-------------|----------|------------|---------|
| 1   | Đậu phụ vàng      | - Đậu sản xuất trong ngày, không có hàn the, chất bảo quản, đậu béo, dầu dùng để chiên rán phải đảm bảo sạch sẽ, khay chứa đậu phải sạch sẽ bảo quản đảm bảo vệ sinh ATTP.<br>- Cơ sở sản xuất có đầy đủ giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận VSATTP | Kg          | 01       |            |         |

|   |                   |  |    |    |  |  |
|---|-------------------|--|----|----|--|--|
| 2 | Trứng vịt         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, không có nấm mốc nhìn thấy được bằng mắt thường., trứng không bị rạn, nứt hoặc đập, quả trứng tươi, đường kính khoảng 4cm khi đập ra lòng đỏ không bị loãng , trọng lượng 65-70 gam/ quả.</li> <li>- Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP</li> </ul>  | Kg | 01 |  |  |
| 3 | Trứng cút         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, không có nấm mốc nhìn thấy được bằng mắt thường., trứng không bị rạn, nứt hoặc đập, quả trứng tươi, khi luộc lên không bị thối, hỏng, trọng lượng khoảng 10-12 gam/ quả</li> <li>- Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP.</li> </ul>   | Kg | 01 |  |  |
| 4 | Thịt bò loại 1    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt có màu đỏ tươi, khi ấn tay vào có độ đàn hồi, không có mùi lạ, nấu lên thơm ngon, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư ( Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi.</li> <li>- Có xuất xứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP,</li> <li>- Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018</li> </ul>  | Kg | 01 |  |  |
| 5 | Thịt lợn sản phẩm | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt có màu đỏ tươi, khi ấn tay vào có độ đàn hồi, không có mùi lạ, nấu lên thơm ngon, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư ( Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi.</li> <li>- Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap</li> <li>- Có xuất xứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP</li> <li>- Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018</li> </ul> | Kg | 01 |  |  |



|   |                                  |  |    |    |  |  |
|---|----------------------------------|--|----|----|--|--|
| 6 | Thịt lợn<br>sấn<br>mông bò<br>bì | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt có màu đỏ tươi, khi ấn tay vào có đồ đàn hồi, không có mùi lạ, nấu lên thơm ngon, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư ( Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi.</li> <li>- Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap</li> <li>- Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP</li> <li>- Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018</li> </ul> | Kg | 01 |  |  |
| 7 | Thịt lợn<br>sấn vai              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt có màu đỏ tươi, khi ấn tay vào có đồ đàn hồi, không có mùi lạ, nấu lên thơm ngon, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư ( Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi.</li> <li>- Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap</li> <li>- Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP</li> <li>- Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018</li> </ul> | Kg | 01 |  |  |
| 8 | Thịt lợn<br>sấn vai<br>bò bì     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt có màu đỏ tươi, khi ấn tay vào có đồ đàn hồi, không có mùi lạ, nấu lên thơm ngon, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư ( Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi.</li> <li>- Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap</li> <li>- Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP</li> <li>- Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018</li> </ul> | Kg | 01 |  |  |



|    |                  |  |    |    |  |  |
|----|------------------|--|----|----|--|--|
| 9  | Thịt lợn nạc vai | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt có màu đỏ tươi, khi ấn tay vào có độ đàn hồi, không có mùi lạ, nấu lên thơm ngon, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư ( Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi.</li> <li>- Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap</li> <li>- Có xuất xứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP</li> <li>- Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018</li> </ul> | Kg | 01 |  |  |
| 10 | Xương ống        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Đúng chủng loại xương, không có mùi lạ khi nấu lên nước trong vị ngọt, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư ( Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi.</li> <li>- Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap</li> <li>- Có xuất xứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP</li> <li>- Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018</li> </ul>                 | Kg | 01 |  |  |
| 11 | Xương đuôi       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Đúng chủng loại xương, không có mùi lạ khi nấu lên nước trong vị ngọt, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư ( Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi.</li> <li>- Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap</li> <li>- Có xuất xứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP</li> <li>- Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018</li> </ul>                 | Kg | 01 |  |  |



|    |                        |  |    |    |  |  |
|----|------------------------|--|----|----|--|--|
| 12 | Tim lợn                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tim có màu đỏ tươi, khi ấn tay vào có đàn hồi, không có mùi lạ, nấu lên thơm ngon, không có kí sinh trùng, vi sinh vật gây bệnh., không có chứa các chất tồn dư ( Thuốc, hóa học,...) trong quá trình chăn nuôi.</li> <li>- Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap</li> <li>- Có xuất xứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP</li> <li>- Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018</li> </ul> | Kg | 01 |  |  |
| 13 | Thịt gà ta bỏ chân, cổ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Phần da bên ngoài có màu vàng không quá sậm màu, không bị loang lổ các vết bầm.Khi ấn tay vào thịt thì sẽ cảm nhận được thịt chắc, đàn hồi. Có trọng lượng từ 2-2,5kg /con( Đã làm sạch lông, bỏ lòng, mề, ruột, bỏ chân, cổ), tươi ngon. - Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018</li> </ul>   | Kg | 01 |  |  |
| 14 | Thịt chim bồ câu       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chim bồ câu nguyên con có trọng lượng từ 0.3 - 0.4kg /con,làm sạch lông, tươi ngon</li> <li>- Được giết mổ ở đơn vị đủ điều kiện giết mổ gia súc gia cầm, có sự kiểm soát của thú y, có giấy chứng nhận Iso 22000:2018</li> </ul>   | Kg | 01 |  |  |
| 15 | Tôm biển loại 2        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tôm tươi vẫn còn sống đảm bảo từ 40 - 45 con/kg.-</li> <li>Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP</li> </ul>   | Kg | 01 |  |  |
| 16 | Cua đồng               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cua vẫn còn sống, con to đều , đảm bảo từ 40-50 con/ kg.</li> <li>- Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP</li> </ul>   | Kg | 01 |  |  |
| 17 | Cua lông (cà ra)       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cua lông vẫn còn sống, con to đều , đảm bảo từ 20-30 con/ kg.</li> <li>- Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP</li> </ul>  | 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 |
|-----|----------------------------------|--|-------------|----------|------------|---------|
| 1   | Dầu Neptune Light 5 L            | <p>- Hàng đóng chai, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 3 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm.</p> <p>- Thành phần dinh dưỡng trong 100g:<br/>                     Năng lượng: 900 kcal<br/>                     Omega 3 (tối thiểu): 3g<br/>                     Omega 6 (tối thiểu): 40g<br/>                     Omega 9 (tối thiểu): 20g<br/>                     Vitamin E(tối thiểu): 8mg<br/>                     Oryzarol (tối thiểu): 30mg<br/>                     Phytosterol (tối thiểu): 250mg</p>   | Can 5 lít   | 01       |            |         |
| 2   | NM-TB Cốt cá com NC 2 lít 10gn/l | <p>- Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 3 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm, sản phẩm đạt tiêu chuẩn VSATTP về nước mắm.- Thành phần: Nước mắm cốt, muối, nước sạch, phụ gia thực phẩm: Chất điều chỉnh độ acid: Acid citric (INS330), axit Axetic(260), chất điều vị: Dinatri 5' - guanylat( INS627), Dinatri 5'- Inosinic(Disodium - Ribonucleotides-(I+G)( ÍN 631), Mononatri glutamate( INS621), Hương mắm và thực phẩm tổng hợp, chất bảo quản: Natri Benzoate Sodium Ben zoate(211), Chất tạo ngọt: Aspirtarm(INS), màu caramen(INS A)</p> | Can 2 lít   | 01       |            |         |



|   |                          |   |             |    |  |  |
|---|--------------------------|---|-------------|----|--|--|
| 3 | Bột ngọt Aji no moto 1kg | <p>- Bột ngọt Ajinomoto 1.8kg được đóng gói trong bao bì 1.8kg, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 60 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 6 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm. Thành phần : Monosodium Glutamate tinh khiết 99+%(chất điều vị),chất phụ gia thực phẩm</p>   | Túi 1kg     | 01 |  |  |
| 4 | Bột canh 14% 900gr       | <p>- Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 09 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 1 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm.- Tiêu chuẩn sản phẩm: ISO 22000:2018, ATTP- Thành phần:<br/>+Muối ăn, chất điều vị<br/>+Đường tinh luyện, bột tỏi, bột ớt, bột tiêu, maltodextrin<br/>+Hành lá sấy, chất tạo ngọt tổng hợp</p> | Túi 900 gam | 01 |  |  |

3/ACN  
 4  
 .NOO



|   |                                 |  |                |    |  |
|---|---------------------------------|--|----------------|----|--|
| 5 | Knorr<br>GVHC T.<br>kho tau 28g | <p>- Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 17 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 2 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm.</p> <p>- Tiêu chuẩn sản phẩm: VSATTP.</p> <p>-Thành phần : Đường, chất điều vị( mononatri Glutamat và Dinatri 5'- Ribonucleotid), Maltodextrin, muối I-ốt( muối, kali Iodat, chất chống đông vón Dioxyd Silic vô định hình, bột sắn, tiêu, hương nước mắm tổng hợp, hương đường caramen tổng hợp, màu thực phẩm tổng hợp Beta- Apo- Carotenal. Sản phẩm có chứa cá và sulphite.</p> | Túi 28 gam     | 01 |  |
| 6 | Nước cốt<br>dừa                 | <p>- Hàng đóng hộp, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 2 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm.</p> <p>- Tiêu chuẩn sản phẩm: VSATTP.</p> <p>- Thành phần: Nước cốt được chiết xuất từ quả dừa tự nhiên, có hàm lượng dinh dưỡng ( Chất béo: 57 gram;Chất đạm: 5 gam;Tinh bột: 13 gam;Chất xơ: 5 gam; Vitamin C: 11% RDI; Folate: 10% RDI; Sắt: 22% RDI; Magie: 22% RDI;</p>  | Hộp<br>400 gam | 01 |  |



|    |   |  |         |    |  |  |
|----|---|--|---------|----|--|--|
| 7  | Đường trắng Lam Sơn( đường xuất khẩu) túi 1kg | - Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 3 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm.- Tiêu chuẩn sản phẩm: HALAL, VSATTP- Chi tiêu chất lượng:+Độ Pol:≥ 99.75%+Hàm lượng đường:≤ 0.035%+Tro dẫn điện:≤ 0.04%+Hao hụt khi sấy:≤ 0.05%+Độ màu:≤ 60 IU | Túi 1kg | 01 |  |  |
| 8  | Muối hạt to 1kg                               | - Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 1 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm.- Thành phần: Muối tự nhiên 100%  | Túi 1kg | 01 |  |  |
| 9  | Gạo tẻ thơm                                   | - Đúng chuẩn 1 loại gạo, hạt đều, không mốc, mọt, không lẫn sạn bản không có chất bảo quản, đảm bảo VSATTP khi nấu lên cơm thơm ngon, dẻo.<br>- Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP   | Kg      | 01 |  |  |
| 10 | Đỗ xanh tách vỏ                               | - Đỗ có màu vàng, đã được tách lớp vỏ bên ngoài hạt, hạt đều, không bị mọt, không bị hôi, mốc, khi nấu lên hạt nở<br>- Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP  | Kg      | 01 |  |  |
| 11 | Hạt sen                                       | - Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc, khi nấu lên hạt nở<br>- Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP   | Kg      | 01 |  |  |
| 12 | Mì gạo  | - Mỹ phải đảm bảo mới sản xuất, không bị ẩm mốc, nấu lên thơm ngon.<br>- Cơ sở sản xuất có giấy phép kinh doanh, có giấy chứng nhận VSATTP   | Kg      | 01 |  |  |



|    |                             |  |     |    |  |  |
|----|-----------------------------|--|-----|----|--|--|
| 13 | Bún                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bún đảm bảo sản xuất trong ngày, không bị chua, nấu lên thơm ngon.</li> <li>- Cơ sở sản xuất có giấy phép kinh doanh, có giấy chứng nhận VSATTP</li> </ul>  | Kg  | 01 |  |  |
| 14 | Bánh mì bông lan            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sản xuất trong ngày, không có chất bảo quản, phẩm màu.</li> <li>- Sản xuất tại cơ sở có giấy phép kinh doanh, có giấy chứng nhận VSATTP.</li> </ul>   | Cái | 01 |  |  |
| 15 | SP Dielac Học Đường túi 1kg | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Sản phẩm được đóng trong bao bì túi nhôm, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 3 tháng, sữa dạng bột, đồng nhất, không vón cục, không có tạp chất lạ, có màu vàng kem, đồng đều, thơm ngon đặc trưng của sản phẩm</li> <li>* Tiêu chí kỹ thuật cơ bản:<br/> Tính trên 100g <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Năng lượng : <math>\geq 436,5</math> g</li> <li>+ Chất đạm: <math>\geq 15</math>g</li> <li>+ Chất béo: <math>\geq 20.7</math>g</li> <li>- Acid linoleic : <math>\geq 433.1</math>mg</li> <li>- Acid alpha linoleic : <math>\geq 177.5</math>mg</li> <li>- Hàm lượng Hydrat cacbon : <math>\geq 45</math>g</li> <li>- Taurin: <math>\geq 20</math>mg</li> <li>- Lysin : <math>\geq 1200</math>mg</li> <li>- Hàm lượng ẩm : <math>\leq 5</math>g</li> <li>- Hàm lượng tro : <math>\geq 3.6</math> g</li> <li>- Natri : <math>\geq 168</math>mg</li> <li>- Kali : <math>\geq 800</math>mg</li> <li>- Clorid : <math>\geq 440</math>mg</li> <li>- Calci: <math>\geq 600</math></li> <li>- Phospho : <math>\geq 464</math> mg</li> <li>- Magnesi : <math>\geq 52</math> mg</li> <li>- Mangan : <math>\geq 400</math>mg</li> <li>- Sắt : <math>\geq 4.85</math> mg</li> <li>- Iod : <math>\geq 72</math> mg</li> <li>- Kẽm : <math>\geq 4</math> mg</li> </ul> </li> </ul> | Túi | 01 |  |  |