

Số: 02/TM-THTH
Về việc yêu cầu báo giá thực
phẩm, hàng hóa

Hà Tây, ngày 04 tháng 9 năm 2025

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

**Cung cấp các mặt hàng thực phẩm, hàng hóa, dịch vụ
phục vụ hoạt động bán trú tại trường tiểu học Thanh Hải**

Kính gửi: Các công ty cung cấp các mặt hàng thực phẩm, hàng hóa, dịch vụ phục vụ hoạt động bán trú.

Hiện nay, Trường tiểu học Thanh Hải 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: *Có 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 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 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, vẩn mờ to (khi luộc thịt). Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm. Cá tươi, không rỉ 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.

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 đã được sơ chế 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 an toàn vệ sinh thực phẩm.

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, màu 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 (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 $\geq 1/2$ hạn sử dụng và các thông tin về hàng hóa theo quy định của pháp luật.

- 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.

2. Yêu cầu về giao hàng

- Địa điểm giao hàng: Trường tiểu học Thanh Hải, xã Hà Tây, thành phố Hải Phòng.

- Thời gian giao hàng: Trước 6^h00 hàng ngày.

Trường tiểu học Thanh Hải, xã Hà Tây, thành phố Hải Phòng trân trọng kính mời các đơn vị cung cấp báo giá cung cấp các loại thực phẩm và gửi hồ sơ chào giá về đơn vị trường tiểu học Thanh Hải, địa chỉ xã Hà Tây, thành phố Hải Phòng trước 17^h ngày 04/9/2025.

- 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 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:

- Như kính gửi.

ĐẠI DIỆN CỦA ĐƠN VỊ
(Ký, đóng dấu, ghi rõ họ và tên)


**TRƯỜNG
TIỂU HỌC
THANH HẢI**
HIỆU TRƯỞNG
Phạm Ngọc Hiền



CHI TIẾT THÔNG TIN VỀ GIÁ VÀ CÁC ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT CỦA THỰC PHẨM, HÀNG HÓA THEO YÊU CẦU CỦA NHÀ TRƯỜNG

(Theo thư mời chào giá Số 02/TM-THTH ngày 04/9/2025 của trường tiểu học Thanh Hải)

I. THỰC PHẨM RAU, CỦ, QUẢ

TT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Đơn giá	Ghi chú
1	Rau mùng toi	- 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. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
2	Rau cải ngọt	- Rau tươi ngon không bị dập nát, không có thuốc bảo vệ thực vật, không xuất hiện vết thâm, lá hư thối, héo rũ và ngả màu vàng. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
3	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. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
4	Rau ngót	- Lá có màu xanh đậm, chiều dài thân cây 20-30 cm. Rau tươi ngon, không dập nát, héo úa, không có thuốc bảo vệ thực vật. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
5	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. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP. - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		

6	Bí đỏ	- Bí đỏ quả to, cùi dày, bên trong ruột màu vàng, khi nấu nên bỏ ngọt, quả tươi ngon không bị dập nát, không chứa tạp chất, không có thuốc bảo vệ thực vật. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP. - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
7	Khoai tây	- 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. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
8	Khoai sọ	- Củ hình tròn hoặc bầu dục, vỏ ngoài khô, không ươn, không mọc mầm, không thối, không có mùi vị lạ, không chứa thuốc bảo vệ thực vật, khi nấu nên có vị ngọt, thơm ngon. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
9	Củ cải trắng	- Củ thuôn dài, nhưng lớp vỏ ngoài và thịt bên trong đều có màu trắng đục, trung bình mỗi củ nặng khoảng 300 - 500gr. Tươi ngon không bị dập nát, không chứa tạp chất, không có thuốc bảo vệ thực vật. - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
10	Su hào	- Củ đã cắt bỏ phần lá, vỏ mỏng, tươi, không già, không thối, không bị dập nát, không có thuốc bảo vệ thực vật, tạp chất lạ. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP. - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
11	Cà rốt	- 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. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		

12	Cà chua	- Cà chua có lớp vỏ ngoài màu đỏ tươi, đều màu. Lớp vỏ ngoài nguyên vẹn, không có vết trầy xước dập nát lênh lênh, không bị thối, không có thuốc bảo vệ thực vật. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP. - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
13	Gừng củ	- Không có thuốc bảo quản, củ to đều không bị thối, không có mùi 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. - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
14	Mướp	- Tươi ngon, không bị già, quả dài thon, 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. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
15	Hành khô	- Củ đều không bị thối mốc. - 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, không có chất bảo quản. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP. - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
16	Hành lá	- 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. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP. - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
17	Rau thì là	- Rau tươi ngon không bị dập nát, héo úa, không có thuốc bảo vệ thực vật - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP. - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
18	Rau mùi ta	- Rau tươi ngon không bị dập nát, héo úa, không có thuốc bảo vệ thực vật. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP. - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		

19	Rau mùi tàu	- Rau tươi ngon không bị dập nát, héo úa, không có thuốc bảo vệ thực vật. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
20	Củ sả	- Có thân củ to tròn, không bị héo. Khi dùng tay sờ vào thấy cứng, không bị dập. Ruột bên trong không bị đốm. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP. - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.			
21	Hành tây	- Hành có lớp vỏ mỏng, sáng bóng, màu vàng đẹp mắt, đều màu, không có vết thâm đen, chắc tay, không mọc mầm. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP. - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
22	Cần tây	- Phải tươi, giòn và có màu từ xanh nhạt đến xanh sáng không đốm vàng hoặc nâu trên lá không bị dập nát, không có thuốc bảo vệ thực vật. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
23	Tỏi khô	- Củ, to chắc, không bị xốp, các nhánh tỏi không bị lép, khô hoặc nhăn đảm bảo chất lượng và độ tươi ngon, còn nguyên lớp vỏ trắng bên ngoài, không có chất bảo quản - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
24	Bầu	- Quả thẳng, có lông tơ, cầm lên thấy nặng tay. Không già, héo hay có biểu hiện dập nát, không có thuốc bảo vệ thực vật. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		

25	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 - được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
26	Chanh	- Chanh có màu xanh sáng, da mỏng, tươi, không xuất hiện nấm mốc, không sần sùi, không sử dụng thuốc bảo vệ thực vật. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
27	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. - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
28	Chuối tây	- Quả to đều, có màu vàng đậm, không có đốm đen, vết thâm, không bị dập nát, không sử dụng hóa chất - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
29	Giềng	- Giềng tươi, không phẩm màu, không bị lũng, VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
30	Quýt ngọt	- Tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trọng lượng từ 140-180 gam/quả - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
31	Cam	- Tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trọng lượng từ 150-200gam/quả - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		
32	Dứa	- Tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trọng lượng từ 1kg-2kg/quả - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP - Không biến đổi gen, không lẫn tạp chất.	Kg		

II. THỰC PHẨM KHÔ

STT	Danh mục hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật chi tiết	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Dầu Simply đậu nành 5L	Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, có ghi ngày sản xuất và hạn sử dụng, sản phẩm hạn sử dụng ít nhất còn 3 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm. Thành phần dinh dưỡng trong 100g: - Năng lượng: 900 kcal - Chất béo không bão hoà: Vitamin E(tối thiểu): 10 mg - Vitamin K: 1 mg - Omega 3(tối thiểu): 4g - Omega 6(tối thiểu): 50g - Omega 9(tối thiểu): 20g - Chất béo bão hoà (Tối đa): 20g - Vitamin E(tối thiểu): 3mg	Chai		
2	NM-TB Cá chim trắng 1 lít 10gn/l	- 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 Benzoate(211), Chất tạo ngọt: Asprarm(INS), màu caramen(INS)	Chai		

3	NM-TB Cốt cá com NC 2 lít 10gn/l	- 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.	Chai		
		- 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 Benzoate(211), Chất tạo ngọt: Asprtarmin(INS), màu caramen(INSA)			
4	Hạt nêm Aji-ngon 900g	- Hạt nêm Aji-ngon hàng đóng gói, còn nguyên tem mác, hạn sử dụng 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm có hạn sử dụng ít nhất còn 2 tháng, được chiết xuất cô đặc từ thịt, xương ống và xương sườn được sản xuất trực tiếp tại nhà máy của Công ty Ajinomoto Việt Nam theo công nghệ hiện đại Nhật Bản cùng sự cân đối hài hòa với các gia vị khác. * Tiêu chí kỹ thuật cơ bản: - Giá trị dinh dưỡng (Cho 100g) - Năng lượng: 137-236 kcal; Protit: 10-16g - Lipit: ≤ 4g; Carbonhydrat: 22-34g; Thành phần: - Muối, chất điều vị (mononatri l-glutamate, Dinatri 5' - ribonucleolid), tinh bột khoai mì, đường, chiết xuất xương, thịt hầm (Từ xương ống, tủy và thịt heo) 4% dầu cọ, bột gia vị, hương thịt tổng hợp, tôm, hành, tỏi, củ cải trắng.	Gói		

5	Bột ngọt Aji no moto 1.8kg	- 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	Gói		
6	Bột canh 14% 900gr	- 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: + Muối ăn, chất điều vị + Đường tinh luyện, bột tỏi, bột ớt, bột tiêu, maltodextrin + Hành lá sấy, chất tạo ngọt tổng hợp	Kg		
7	Tương ớt 560g	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, hàng vẫn còn hạn sử dụng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm. - Tiêu chuẩn sản phẩm: ISO 22000:2018, ATTP - Thành phần: +Nước, ớt tươi: 15% +Chất làm dày: 1422, 415 +Muối ăn, đường tinh luyện, tỏi tươi, chất điều vị +Chất điều chỉnh acid: 260, 330 +Phụ gia thực phẩm +Chất tạo ngọt 950, 955. +Phẩm màu tự nhiên, chất bảo quản	Chai		

8	Knorr GVHC T. kho tau 28g	- 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.	Gói		
		- Tiêu chuẩn sản phẩm: VSATTP.			
		-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.			
9	Đường trắng thượng hạng Lam Sơn 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 - Chỉ tiêu chất lượng: + Độ Pol: $\geq 99.75\%$ +Hàm lượng đường: $\leq 0.035\%$ +Tro dẫn điện:$\leq 0.04\%$ +Hao hụt khi sấy:$\leq 0.05\%$ +Độ màu:≤ 60 IU	Kg		

10	Đường vàng Lam Sơn	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 - Chỉ tiêu chất lượng: +Độ Pol: $\geq 98.5\%$ +Hàm lượng đường: $\leq 0.18\%$ +Tro dẫn điện: $\leq 0.25\%$ +Hao hụt khi sấy: $\leq 0.15\%$ +Độ màu: ≤ 1500 IU			
11	Bột chiên giòn Ai quick 42 gr	- 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. - Tiêu chuẩn sản phẩm: chứng nhận ISO 22000:2018 - Thành phần dinh dưỡng trong 42g: + Gluxit: 8.5% + Protein: 7.5% + Lipid: 0.8%	Gói		
12	Bột chiên giòn Thành Phát 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. - Tiêu chuẩn sản phẩm: chứng nhận ISO 22000:2018 - Thành phần dinh dưỡng trong 100g: + Gluxit: $\geq 75g\%$ + Protein: $\geq 6\%$ + Muối: 1÷2%	Gói		

13	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%	Gói		
14	Muối tinh iot 500g	- 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.	Gói		
15	Gạo tẻ	- Đúng chuẩn 1 loại gạo, hạt đều, không mốc, mọt, không lẫn sạn bần không có chất bảo quản, đảm bảo VSATTP khi nấu lên cơm thơm ngon, dẻo. Bắp thơm - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg		
16	Đỗ đen	Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP - Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg		
17	Lạc trắng	- Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg		
18	Lạc đỏ	Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg		
19	Bánh mì kem	Sản xuất trong ngày, không có chất bảo quản, phẩm màu. - Sản xuất tại cơ sở có giấy phép kinh doanh, có giấy chứng nhận VSATTP.			
20	Vừng vàng	Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg		
		LIFEBUOY XBC THIEN NHIEN "Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, có ghi ngày sản xuất và hạn sử dụng, sản phẩm hạn sử dụng ít nhất còn 6 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm.			

21	Nước rửa tay Lifeboy	- Tiêu chuẩn sản phẩm: TCCS 19:2022/UVN. - Thành phần: + Water + Sodium Laureth Sulfate + Sodium Chloride + Glycerin + Cocamide MEA + Glycol Distearate + Fragrance + Citric Acid + Acrylates Copolymer + Sodium Benzoate + Hydroxystearic Acid + Tetrasodium EDTA + Sodium Hydroxide + Stearic Acid + Niacinamide + Sodium Ascorbyl Phosphate + Tocopheryl Acetate + Terpineol + Thymol + Palmitic Acid + Arachidic Acid + Helianthus Annuus (Sunflower) Seed Oil + PEG-40 Hydrogenated Castor Oil + Prunus Persica (Peach) Juice + Potassium Sorbate + Xanthan Gum + Helianthus Annuus (Sunflower) Seed Oil + Lavandula Angustifolia (Lavender) Oil + Dried Cream + Lactic Acid"	Chai 180 ml		
22	Rửa tay Lifeboy	LIFEBUOY XBC THIEN NHIEN "Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, có ghi ngày sản xuất và hạn sử dụng, sản phẩm hạn sử dụng ít nhất còn 6 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm. - Khối lượng 125g - Thành phần: Sodium Palm Kemelate, water, Glycerin, Fragrance, titanium Dioxide, Lauuric Acid, Sodium choride, Tepirnote, Thymol, Niacinamide, Sodium Ascarbyl Phosphate, Tocopheryl Acetate, Pyridoxine HCL, PEG - 40 Hydrogenated Castor oil, Prunus Persica (Peach) juice, sodium Benzoate, Potassium Sorbate, Xanthan gum, Prunus Amydak=lí dulcis (Sweet Almond) oil, lavanduta Angustit olia (Lavender) oil, Dried Cream)	Bánh		

23	Lau sàn Sunlight	Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, có ghi ngày sản xuất và hạn sử dụng, sản phẩm hạn sử dụng ít nhất còn 6 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm. * Chỉ tiêu cảm quan: - Trạng thái: Lỏng - Màu sắc: Đặc trưng - Mùi: Đặc trưng * Nguyên liệu: - Alcohol Ethoxylate - Chất thơm - Carbomer - Sodium hydroxide - Methylchloroisothiazolinone - Methylisphthiazolinone - Nước - Ci 12490 Hàm lượng chất hoạt động bề mặt tính theo phần trăm khối lượng (%) không nhỏ hơn 2% - Độ PH của sản phẩm: 5,5-8,5	Can 1 lít		
24	Rửa chén Sunlight	Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, có ghi ngày sản xuất và hạn sử dụng, sản phẩm hạn sử dụng ít nhất còn 6 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm. *Chỉ tiêu cảm quan: - Trạng thái: Lỏng - Màu sắc: Đặc trưng - Mùi: Đặc trưng * Nguyên liệu: - Alcohol Ethoxylate - Chất thơm - Carbomer	Can 3,8 lít		

		- Sodium hydroxide - Methylchloroisothiazolinone - Methylispthiazolinone - Nước - Ci 12490 - Hàm luownhj chất hoạt động bề mặt tính theo phần trăm khối lượng (%) không nhỏ hơn 2% - Độ PH của sản phẩm: 5,5-8,5			
25	Tẩy bồn cầu Vim	*Chỉ tiêu cảm quan: - Trạng thái: Lỏng - Màu sắc: Đặc trưng - Mùi: Đặc trưng *Nguyên liệu: - Sodium hypochlorite - Cocamine Oxide - Sodium Laureth Sulfate - Lauric acid - Sodium Silicate - Sodium Metaperiodate - Chất thơm - CI 74260 - Nước - Hàm lượng Xút dư theo phần trăm khối lượng (%): 0,5-2 - Hàm lượng Chloride trong thành phẩm mới sản xuất theo phần trăm khối lượng (%): 1,7-4,1	Chai 900 ml		

26	Bột giặt Omo	OMO BG HE BOT THONG MINH 700g "Hàng đóng gói, đúng chủng loại, còn nguyên tem mác, có ghi ngày sản xuất và hạn sử dụng, sản phẩm hạn sử dụng ít nhất còn 6 tháng, có mã vạch truy xuất nguồn gốc sản phẩm. - Tiêu chuẩn sản phẩm: TCCS 19:2022/UVN. - Thành phần: + Sodium Linear Alkylbenzene Sulfonate; Sodium Lauryl Sulfate; + Sodium Cocoyl Isethionate; + Sodium Carboxymethyl Cellulose: + Sodium Carbonate; + Calcium Carbonate; + Sodium Silicate: + Sodium Sulfate; + Acrylic/Maleic Copolymer; + Dimethicone; + Disodium Distyrylbiphenyl Disulfonate; + 4,4-Diamino-stilbene-N,N'-bis(1,3,5-triazin-4-morpholino-6-anilino)-2,2'-disulphonate disodium salt: + Bentonite; + Chất tạo màu: + Enzyme; + Chất thơm (Chứa tinh dầu thiên nhiên 264 ppm). "	Gói 700 gam		
27	Giấy vệ sinh Trường Long	Được sản xuất tại công ty TNHH MTV SX & TM Trường Long - Thành phần > 100% bột giấy nguyên chất. - Định lượng 13+ 2g/m ² - Quy cách 12 cuộn	Bịch 12 cuộn		
28	Túi bóng đen loại 10kg	- Túi bóng màu đen. - Kích thước: 37*65cm, gấp hông 2 bên, mỗi hông +15cm, phần quai túi 17 cm - Chiều mở miệng: 37 cm - Độ dày của túi: 0.04 -> 0.05mm/lá - Số lượng cái/kg: 55-60 cái /kg tùy độ dày.	Kg		

29	Gang tay chia thực phẩm	Đảm bảo an toàn khi sử dụng - Trên thân hộp có đường dập nổi, chỉ cần xé nhẹ đường dập nổi này là mẹ có thể rút gang tay vô cùng dễ dàng, không bị dính, không kẹt rít. - Gang tay có kích thước vừa phải, không quá rộng, không quá chật. - Gang tay được sử dụng một lần.	Kg		
30	SP Dielac Học Đường túi 1kg	* 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 * Tiêu chí kỹ thuật cơ bản: Tính trên 100g + Năng lượng : $\geq 436,5$ g + Chất đạm: ≥ 15g + Chất béo: ≥ 20.7g - Acid linoleic : ≥ 433.1mg - Acid alpha linoleic : ≥ 177.5mg - Hàm lượng Hydrat cacbon : ≥ 45g - Taurin: ≥ 20mg - Lysin : ≥ 1200mg - Hàm lượng ẩm : ≤ 5g - Hàm lượng tro : ≥ 3.6 g - Natri : ≥ 168mg -Kali : ≥ 800mg - Clorid : ≥ 440mg - Calci: ≥ 600 - Phospho : ≥ 464 mg - Magnesi : ≥ 52 mg - Mangan : ≥ 400mg	Túi		

		- Sắt : ≥ 4.85 mg - Iod : ≥ 72 mg - Kẽm : ≥ 4 mg - Đồng : ≥ 0.184 mg - Selen: ≥ 8 mg - Vitamin A : ≥ 1560 IU - Vitamin D3 : ≥ 361.6 IU - Vitamin E : ≥ 3.2 mg TE - Vitamin K1 : ≥ 19.4mg - Vitamin C : ≥ 40 mg - Vitamin B1 : ≥ 0.56 mg - Vitamin B2 : ≥ 0.88 mg - Vitamin PP: ≥ 3.2 mg - Vitamin B6 : ≥ 0.56 mg - Acid folic : ≥ 88 mg - Acid pantothenic : ≥ 2 mg - Vitamin B12 : ≥ 1.6 mg - Biotin : ≥ 20 mg - Cholin : ≥ 76 mg			
--	--	--	--	--	--

III. 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	Ghi chú
1	Đậu phụ vàng kg	- 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. - Cơ sở sản xuất có đầy đủ giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận VSATTP	Kg		

2	Trứng vịt kg	- Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, không có nấm mốc nhìn thấy được bằng mắt thường., trứng không bị rạn, nứt hoặc dập, quả trứng tươi, đường kính khoảng 4cm khi đập ra lòng đỏ không bị loãng, trọng lượng 65-70 gam/ quả. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg		
3	Trứng cút kg	- Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, không có nấm mốc nhìn thấy được bằng mắt thường., trứng không bị rạn, nứt hoặc dập, quả trứng tươi, khi luộc lên không bị thối, hỏng, trọng lượng khoảng 10-12 gam/ quả - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP.	Kg		
4	Thịt bò loại 2	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. - Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP - 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	Kg		
5	Thịt lợn mông sấn	- 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. - Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP - 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	Kg		

6	Thịt lợn mông bỏ bì	- 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.	Kg		
		- Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP			
		- 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			
7	Thịt lợn vai sấn	- 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.	Kg		
		- Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP			
		- Được giết mổ trên dây chuyền được cấp giấy chứng nhận Iso 22000:2018			
		- Có giấy kiểm dịch của cơ quan Thú Y			
8	Thịt lợn nạc vai	- 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.	Kg		
		- Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP			
		- 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			

9	Thịt lợn nạc mỡ	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 - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP - Được giết mổ trên dây chuyền được cấp giấy chứng nhận Iso 22000:2018 - Có giấy kiểm dịch của cơ quan Thú Y			
10	Thịt lợn nạc thăn	- 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. - Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP - Được giết mổ trên dây chuyền được cấp giấy chứng nhận Iso 22000:2018 - Có giấy kiểm dịch của cơ quan Thú Y	Kg		
11	Xương ống	- 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. - Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP - 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	Kg		

12	Mỡ lợn	- Không lẫn bì, mỡ trắng còn nguyên khối, khi 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.	Kg		
		- Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap			
		- Có xuất sứ nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận VSATTP,			
		- Được giết mổ trên dây chuyền được cấp giấy chứng nhận Iso 22000:2018			
		- Có giấy kiểm dịch của cơ quan Thú Y			
13	Giò lợn	- Được làm từ thịt lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap. Thịt lợn, thơm ngon, không pha lẫn những phụ gia, chất bảo quản, có giấy kiểm nghiệm và giấy tự công bố sản phẩm	Kg		
14	Chả quế	- Được làm từ thịt lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap. Thịt lợn, thơm ngon, không pha lẫn những phụ gia, chất bảo quản, có giấy kiểm nghiệm và giấy tự công bố sản phẩm	Kg		
15	Chả lợn	- Được làm từ thịt lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap. Thịt lợn, thơm ngon, không pha lẫn những phụ gia, chất bảo quản, có giấy kiểm nghiệm và giấy tự công bố sản phẩm	Kg		
16	Chả cá	- Được làm từ cá, thơm ngon, không pha lẫn những phụ gia, chất bảo quản.	Kg		
		- Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP.			
17	Thịt nạc (Bỏ chân, cổ)	- 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 2,5-3kg /con (Đã làm sạch lông, bỏ lòng, mề, ruột, bỏ chân, cổ) tươi ngon.	Kg		

		- 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			
18	Đùi gà công nghiệp	- Đùi có màu sắc tươi sáng, da mịn và không có mùi khó chịu. Trọng lượng từ 200-300 gam/ chiếc.	Kg		
		- 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			
19	Ức gà công nghiệp	- Phần thịt màu trắng nằm phía trước và xung quanh ngực của con gà, ít da và ít mỡ, đảm bảo tươi ngon không có mùi, màu lạ.	Kg		
		- 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			
20	Thịt gà ta (Bỏ chân, cổ)	- 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.	Kg		
		- 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			
21	Cá rô phi	- Cá có trọng lượng từ 1kg -2 kg/ con, cá tươi ngon, được làm sạch vây, để nguyên con. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP.	Kg		
22	Cá rô phi lọc xương	- Cá có trọng lượng từ 0,8kg -1,5kg/ con, cá tươi ngon, chỉ lấy phần thịt cá. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP.	Kg		
23	Tôm biển loại 3	- Tôm tươi vẫn còn sống đảm bảo từ 60 - 65 con/kg. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg		
24	Tôm biển loại 4	- Tôm tươi vẫn còn sống đảm bảo từ 100 - 120 con/kg.	Kg		

24	Tôm biển loại 4	- Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	kg		
25	Ngao	- Ngao tươi, sạch sẽ, không lẫn sạn, đảm bảo từ 40-50 con/ kg. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg		
26	Cua đồng	Cua vẫn còn sống, con to đều , đảm bảo từ 50-60 con/ kg. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg		
27	Tép đồng	- Tép vẫn còn sống, - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP	Kg		





TRƯỜNG TIỂU HỌC THANH HẢI

Quận Bình

ĐƠN VỊ

TRƯỜNG TIỂU HỌC THANH HẢI

Quận Bình

ĐƠN VỊ

TRƯỜNG TIỂU HỌC THANH HẢI

Quận Bình

ĐƠN VỊ

TRƯỜNG TIỂU HỌC THANH HẢI

Quận Bình

ĐƠN VỊ

TRƯỜNG TIỂU HỌC THANH HẢI

Quận Bình