**Chi tiết thông tin về giá và các đặc tính ký thuật của thực phẩm, hàng hóa theo yêu cầu của nhà trường:**

**1. Thực phẩm rau, củ, quả**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| STT | **Danh mục hàng hóa** | **Đặc tính kỹ thuật chi tiết** | **Đơn vị tính** | **Số lượng** | **Thành tiền** | **Ghi chú** |
| 1 | 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.  - Trồng theo tiêu chuẩn VietGap  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | 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.  - Trồng theo tiêu chuẩn VietGap  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | 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  - Trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 4 | Rau ngót | - Lá có màu xanh đậm, chiều dài thân cây 30-40 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 | 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 trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 6 | Bí đỏ | - Bí đỏ quả to, cùi dầy, 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.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 7 | Khoai tây | - Hình hơi tròn hoặc hình bầu dục như quả trứng, vỏ mỏng, mọng nước và bên trong rượt có màu vàng, không thâm đốm, tươi ngon không bị dập nát, không mọc mầm, nầu nên bở, thơm, không có thuốc bảo vệ thực vật.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  | Không được trộn khoai TQ |
| 8 | Khoai sọ | - Củ hình tròn hoặc bầu dục, vò ngoài khô, không ướt, 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 trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  | 9-10 củ/kg |
| 9 | Củ cải trắng | - Củ thuôn dài, lá có màu xanh mướt, 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.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap | Kg |  |  |  |
| 10 | Su hào | - Củ đã cắt bỏ phần lá có màu xanh, vỏ mỏng, tươi , không già, không thối, không bị dập nát, không có thuốc bảo vệ thực vật, tạp chất lạ.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | 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 trồng theo tiêu chuẩn VietGap  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  | Không nhận cà rốt TQ |
| 12 | Cà chua | - Cà chua có lớp vỏ ngoài màu đỏ tươi, đều màu. Lớp vỏ ngoài nguyên vẹn, không có vết trầy sướt dập nát lành lặn, không bị thối , không có thuốc bảo vệ thực vật.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  | Không nhận cà chua TQ |
| 13 | Su su | - Su su đủ độ tươi non và chưa bị già, không có vết ong châm hoặc vết bầm dập, có trọng lượng từ 200-300gam …không có thuốc bảo vệ thực vật.  - Được và trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 14 | Gừng củ | - 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. -Được trồng theo tiêu chuẩn của VietGap | Kg |  |  |  |
| 15 | Mướp | - 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.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 16 | Hành khô | - 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 rám.Mùi của hành khô phải đặc trưng và không có mùi lạ hay mất mùi.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap.  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 17 | 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 trồng theo tiêu chuẩn Vietgap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 18 | Giá đỗ | - Tươi ngon không bị dập nát, không có thuốc bảo vệ thực vật, có màu trắng nhạt hoặc màu sữa, sợi dai, khó gãy.  - Được sản suất theo tiêu chuẩn VietGap.  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 19 | 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. | Kg |  |  |  |
| 20 | Rau mùi ta | - Rau tươi ngon không bị dập nát, héo úa, không có thuốc bảo vệ thực vật.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP. | Kg |  |  |  |
| 21 | Rau mùi tàu | - Rau tươi ngon không bị dập nát, héo úa, không có thuốc bảo vệ thực vật.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 22 | 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, lá sả xanh mướt không bị khô và héo - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP |  |  |  |  |
| 23 | Me | - 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 | Kg |  |  |  |
| 24 | Tai chua | - Tươi ngon không bị dập nát, nấm mốc, không có thuốc bảo vệ thực vật  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 25 | 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 trồng theo tiêu chuẩn VietGap.  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 26 | 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 trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 27 | 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 | Kg |  |  | Không nhận tỏi TQ |
| 28 | 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 trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 29 | Cải thảo | - Cây tươi có màu xanh nhạt ở phần ngọn và trắng sáng ở phần gốc, cắt bỏ những bẹ cải già, không bị dập, nát không chứa tạp chất.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 30 | 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 trồng theo tiêu chuẩn VietGap.  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 31 | 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 | Kg |  |  |  |
| 32 | Dưa hấu | - Tươi ngon trọng lượng 2kg/ quả trở lên,dưa hấu bổ 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 | Kg |  |  |  |
| 33 | 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 | Kg |  |  |  |
| 34 | Chuối lùn | - 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 | Kg |  |  |  |
| 35 | Thanh long | - Tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trong lượng từ 300-350gam/quả - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  | 2 quả/kg |
| 36 | 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 | Kg |  |  |  |
| 37 | Cam | - Tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trong lượng từ 150-200gam/quả  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 38 | Đu đủ | - Đu đủ chín có vỏ màu vàng tươi, ruột vàng cam, hạt đen nhỏ, ăn mềm, ngọt lịm , tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trọng lượng từ 1,5kg- 2kg/quả  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 39 | 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 | Kg |  |  | 0,8-1kg/ quả |
| 40 | Ổi | - Quả có màu xanh ruột quả màu trắng hoặc hồng , tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trọng lượng từ 350-500gam/ quả  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |

**2. 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 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 | Dầu Simply đậu nành 2L | 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 |  |  |  |
| 3 | Dầu Simply đậu nành 1L | 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 |  |  |  |
| 4 | Dầu Neptune Light 5 L | - 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. - Thành phần dinh dưỡng trong 100g: Năng lượng: 900 kcal Omega 3 (tối thiểu): 3g Omega 6 (tối thiểu): 40g Omega 9 (tối thiểu): 20g Vitamin E(tối thiểu): 8mg Oryzarol (tối thiểu): 30mg Phytosterol (tối thiểu): 250mg | Chai |  |  |  |
| 5 | Dầu Neptune Light 2 L | - 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. - Thành phần dinh dưỡng trong 100g: Năng lượng: 900 kcal Omega 3 (tối thiểu): 3g Omega 6 (tối thiểu): 40g Omega 9 (tối thiểu): 20g Vitamin E(tối thiểu): 8mg Oryzarol (tối thiểu): 30mg Phytosterol (tối thiểu): 250mg | Chai |  |  |  |
| 6 | Dầu Neptune Light 1 L | - 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.- Thành phần dinh dưỡng trong 100g:Năng lượng: 900 kcalOmega 3 (tối thiểu): 3gOmega 6 (tối thiểu): 40gOmega 9 (tối thiểu): 20gVitamin E(tối thiểu): 8mgOryzarol (tối thiểu): 30mgPhytosterol (tối thiểu): 250mg | Chai |  |  |  |
| 7 | Dầu Meizan hỗn hợp 9kg | - 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. - Thành phần dinh dưỡng trong 100g: Năng lượng: 900 kcal Chất béo: 100g Omega 3: 4g Omega 6: 48g | Chai |  |  |  |
| 8 | 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 diều 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: Asprtarm(INS), màu caramen(INSA) | Chai |  |  |  |
| 9 | NM-TB Cốt cá cơm 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.- Thành phần: Nước mắm cốt, muối, nước sạch, phụ gia thực phẩm: Chất điều chỉnh độ acid: Acid citric (INS330), axit Axetic(260), chất diều 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: Asprtarm(INS), màu caramen(INSA) | Chai |  |  |  |
| 10 | Hạt nêm Aji-ngon 2kg | - 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 |  |  |  |
| 11 | 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 |  |  |  |
| 12 | 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 |  |  |  |
| 13 | Bột ngọt Aji no moto 1kg | - 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 |  |  |  |
| 14 | 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 |  |  |  |
| 15 | 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 |  |  |  |
| 16 | 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. - Tiêu chuẩn sản phẩm: VSATTP. -Thành phần : Đường, chất diều 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. | Gói |  |  |  |
| 17 | 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:≥ 99.75%+Hàm lượng đường:≤ 0.035%+Tro dẫn điện:≤ 0.04%+Hao hụt khi sấy:≤ 0.05%+Độ màu:≤ 60 IU | Kg |  |  |  |
| 18 | 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:≥ 98.5% +Hàm lượng đường:≤ 0.18% +Tro dẫn điện:≤ 0.25% +Hao hụt khi sấy:≤ 0.15% +Độ màu:≤ 1500 IU | Kg |  |  |  |
| 19 | 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 sảnphẩm. - Tiêu chuẩn sản phẩm: chứng nhận ISO 22000:2018  - Thành phần dinh dưỡng trong 100g: + Gluxit: 8.5% + Protein: 7.5% + Lipid: 0.8% | Gói |  |  |  |
| 20 | Bột chiên xù 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: ≥75g% + Protein: ≥6% + Muối: 1÷2% | Gói |  |  |  |
| 21 | 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 |  |  |  |
| 22 | 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 |  |  |  |
| 23 | Gạo tẻ thơm | - Đúng chuẩn 1 loại gạo, hạt đều, không mốc, mọt, không lẫn sạn bẩn không có chất bảo quản, đảm bảo VSATTP khi nấu lên cơm thơm ngon, dẻo. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 24 | Gạo nếp cái hoa vàng | - Đúng chuẩn 1 loại gạo, hạt đều, không mốc, mọt, không lẫn sạn bẩn không có chất bảo quản, đảm bảo VSATTP khi nấu lên cơm thơm ngon, dẻo.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 25 | Gạo nếp | - Đúng chuẩn 1 loại gạo, hạt đều, không mốc, mọt, không lẫn sạn bẩn không có chất bảo quản, đảm bảo VSATTP khi nấu lên cơm thơm ngon, dẻo.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 26 | Bột sắn dây | - Đúng bột củ sắn dây, trắng, mịn, khô, khi nấu lên trắng trong sánh đảm bảo vệ sinh ATTP  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 27 | 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 bở - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 28 | Đỗ xanh có vỏ | - Hạt đã được vỡ đôi, còn vỏ, hạt đều, không bị mọt,không bị hôi, mốc.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 29 | Đỗ đen | - Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 30 | Lạc trắng | - Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 31 | Lạc đỏ | - Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 32 | Vừng vàng | - Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 33 | Hạt sen | - Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc, khi nấu lên hạt bở - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 34 | Mộc nhĩ | - Hàng đã được cắt chân, không bị mốc  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 35 | Nấm hương | - Nấm to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 36 | Mì gạo | - Mỳ phải đảm bảo mới sản xuất, không bị ẩm mốc, nấu lên thơm ngon.  - Cơ sở sản xuất có giấy phép kinh doanh, có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 37 | Bún khô | - Bún phải đảm bảo mới sản xuất, không bị ẩm mốc, nấu lên thơm ngon.  - Cơ sở sản xuất có giấy phép kinh doanh, có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 38 | Miến dong | - Còn nguyên tem mác nhà sản xuất, đảm bảo chuẩn miến dong nấu lên sợi dai, mềm.  -Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 39 | Miến cắt | - Miến phải đảm bảo không bị mốc, nấu lên thơm ngon đảm bảo chuẩn miến dong nấu lên sợi dai, mềm. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 40 | Bánh mỳ 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. | Kg |  |  |  |
| 41 | Nước 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. - 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 |  |  |  |
| 42 | 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 Phósphate, 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 |  |  |  |
| 43 | 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. - 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 450ml |  |  |  |
| 44 | 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 - Methylispthiazolinone - Nước - Ci 12490 - Hàm luownhj chất hoạt động bề mặt tính theo phần trăm khói lượng (%) không nhỏ hơn 2% - Độ PH của sản phẩm : 5,5-8,5 | Can 1 lít |  |  |  |
| 45 | 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 - Sodium hydroxide - Methylchloroisothiazolinone - Methylispthiazolinone - Nước - Ci 12490 - Hàm luownhj chất hoạt động bề mặt tính theo phần trăm khói lượng (%) không nhỏ hơn 2% - Độ PH của sản phẩm : 5,5-8,5 | Can 3,8 lít |  |  |  |
| 46 | 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 |  |  |  |
| 47 | 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 Carboxyinetliyl Cellulose: + Sodium Carbonate; + CalciumCarbonate; + Sodiunm Silicate: + Sodiurn Sulfate; + Acrylic/Maleic Copolymer; + Dimethicone: + Disodium Distyrylbipheny1 Disulfonate; + 4,4 Diamino-stilbene-N,N'-bis(1 ,3,5-triazin-4-morpholino-6-anilino)-2.2'-disulplioníc acid disodiurn salt: + Bentonite; + Chất tạo màu: + Enzyme; + Chất thơm (Chứa tinh dầu thiên nhiên 264 ppm). " | Gói 700 gam |  |  |  |
| 48 | 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/m2 -Quy cách 12 cuộn | Bịch 12 cuộn |  |  |  |
| 49 | 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/m2 -Quy cách 12 cuộn | Bịch 10 cuộn |  |  |  |
| 50 | Túi bóng đen loại 10kg | - Túi bóng màu đen - Kích thước: 37\*65cm, gấp hông 2 bên, mỗi hông +15cm, phần quai túi 17cm - 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 |  |  |  |
| 51 | Gang tay chia thực phẩm | Quy cách: Hộp 45-55 chiếc – 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 găng tay vô cùng dễ dàng, không bị dính, không kẹp rít. – Gang tay có kích thước vừa phải, không quá rộng, không quá chật. – Gang tay được sử dụng một lần. | Hộp |  |  |  |
| 52 | 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 : ≥ 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 - 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 | Túi |  |  |  |

**2. 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 trắng | - Đậu sản xuất trong ngày, không có hàn the, chất bảo quản, đậu béo, 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 | Cái |  |  |  |
| 2 | Đậu phụ trắng kg | - Đậu sản xuất trong ngày, không có hàn the, chất bảo quản, đậu béo, 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 |  |  |  |
| 3 | 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. - Cơ sở sản xuất có đầy đủ giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận VSATTP | Cái |  |  |  |
| 4 | 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 |  |  |  |
| 5 | 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 |  |  | (80-85 g/quả) |
| 6 | 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 |  |  |  |
| 7 | Trứng gà công nghiệp | - Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, không có nấm mốc nhìn thấy được bằng mắt thường., trứng không bị rạn, nứt hoặc dập, khi đập ra lòng đỏ không bị loãng, trọng lượng 55-58gam/ quả.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP. | Quả |  |  | (65-70 g/quả) |
| 8 | Trứng gà ta | - Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, không có nấm mốc nhìn thấy được bằng mắt thường., trứng không bị rạn, nứt hoặc dập, khi đập ra lòng đỏ không bị loãng, trọng lượng 58-61gam/ quả.- Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP. | Quả |  |  | (60-65 g/quả) |
| 9 | Thịt bò loại 1 | - 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 ngồn 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 |  |  |  |
| 10 | 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 ngồn 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 |  |  |  |
| 11 | Thịt bê 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.  - Có xuất sứ ngồn 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 | 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. - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap  - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 13 | 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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 14 | 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. - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 15 | Thịt lợn vai 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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap  - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 16 | 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.   - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  | Thịt đầu giòn |
| 17 | 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. - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  | Để thăn không dính mỡ bám |
| 18 | Thịt lợn nạc mông | - 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 ngồn 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 |  |  |  |
| 19 | Xương ống | - Đúng chủng loại xương, không có mùi lại,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.- Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap- Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 20 | Xương đuôi | - Đúng chủng loại xương, không có mùi lại,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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 21 | Xương cổ đuôi | - Đúng chủng loại xương, không có mùi lại,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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 22 | Xương sườn cả sống | - Đúng chủng loại xương, không có mùi lại,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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 23 | Xương sườn bỏ sống | - Đúng chủng loại xương, không có mùi lại,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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 24 | 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. - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 25 | 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 |  |  |  |
| 26 | 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 |  |  |  |
| 27 | 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 |  |  |  |
| 28 | Chả cá | - Được làm từ cá, thơm ngon, không pha lẫn những phụ gia, chất bảo quản. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP. | Kg |  |  |  |
| 29 | Thịt vịt ( Bỏ chân) | - 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), 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 | Kg |  |  |  |
| 30 | Thịt vịt ( 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.  - 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 |  |  |  |
| 31 | Thịt ngan ( Bỏ chân) | - 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), 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 | Kg |  |  |  |
| 32 | Thịt ngan ( 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.  - 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 |  |  |  |
| 33 | 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. - 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 |  |  | Có má, không xương, hom, xương sống (300g – 500g/1 đùi) |
| 34 | 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, mầu lạ.  - 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 |  |  |  |
| 35 | Gà công nghiệp ( 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. -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 |  |  |  |
| 36 | Gà công nghiệp ( Bỏ chân, cổ, cánh) | - 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 2,2-2,8kg /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 | Kg |  |  |  |
| 37 | Thịt gà ta ( Bỏ chân) | - 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 2,2-2,8kg /con( Đã làm sạch lông, bỏ lòng, mề, ruột, bỏ chân), 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 | Kg |  |  | Làm sạch lòng bỏ nội tạng |
| 38 | 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. - 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 |  |  | Làm sạch long bỏ nội tạng |
| 39 | Thịt chim bồ câu | - Chim bò câu nguyên con có trọng lượng từ 0.3 - 0.4kg /con,làm sạch lông, 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 | Kg |  |  | Làm sạch lòng bỏ nội tạng |
| 40 | 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.  - Cá được nuôi theo tiêu chuẩn VietGAP | Kg |  |  | 1,3kg – 1,5 kg/con |
| 41 | Cá rô phi lọc | - 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.  - Cá được nuôi theo tiêu chuẩn VietGAP | Kg |  |  | 1,3kg – 1,5 kg/con |
| 42 | Cá rô đồng | - Cá có trọng lượng từ 50-70gam/ con, cá tươi ngon, được làm sạch vây, cắt thành khúc, hoặc để nguyên con.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP. - Cá được nuôi theo tiêu chuẩn VietGAP | Kg |  |  |  |
| 43 | Cá trắm trắng loại 1 | - Cá trắm trắng có trọng lượng từ 4kg -5 kg/ con, cá tươi ngon, được làm sạch vây, cắt thành khúc.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP.  - Cá được nuôi theo tiêu chuẩn VietGAP | Kg |  |  | (2kg – 2,3kg/con)  Làm theo yêu cầu nhà trường |
| 44 | Cá trắm trắng cắt khúc loại 1 | - Cá trắm khúc giữa, tươi ngon trọng lượng từ 0.5 - 1kg/khúc. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP. - Cá được nuôi theo tiêu chuẩn VietGAP | Kg |  |  |  |
| 45 | Tôm biển loại 1 | - Tôm tươi vẫn còn sống đảm bảo từ 25 - 30 con/kg.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP. | Kg |  |  |  |
| 46 | Tôm biển loại 2 | - Tôm tươi vẫn còn sống đảm bảo từ 45 - 50 con/kg.- Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 47 | 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 |  |  |  |
| 48 | Tôm biển loại 4 | - Tôm tươi vẫn còn sống đảm bảo từ 100 - 120 con/kg.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 49 | 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 |  |  |  |
| 50 | Trai | - Trai tươi, sạch sẽ, không lẫn sạn, đảmbảo từ 8-12 con/ kg.- Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 51 | Hến | - Hến tươi, sạch sẽ, không lẫn sạn.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 52 | 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 |  |  |  |

**DANH MỤC VÀ DỰ TOÁN THỰC PHẨM**

**(Số liệu cụ thể theo đúng dự toán của đơn vị trên cơ sở báo giá,**

**Số lượng thực tế tại nhà trường)**

**1. Thực phẩm rau, củ, quả**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| STT | **Danh mục hàng hóa** | **Đặc tính kỹ thuật chi tiết** | **Đơn vị tính** | **Số lượng** | **Thành tiền** | **Ghi chú** |
| 1 | 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.  - Trồng theo tiêu chuẩn VietGap  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | 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.  - Trồng theo tiêu chuẩn VietGap  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | 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  - Trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 4 | Rau ngót | - Lá có màu xanh đậm, chiều dài thân cây 30-40 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 | 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 trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 6 | Bí đỏ | - Bí đỏ quả to, cùi dầy, 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.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 7 | Khoai tây | - Hình hơi tròn hoặc hình bầu dục như quả trứng, vỏ mỏng, mọng nước và bên trong rượt có màu vàng, không thâm đốm, tươi ngon không bị dập nát, không mọc mầm, nầu nên bở, thơm, không có thuốc bảo vệ thực vật.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  | Không được trộn khoai TQ |
| 8 | Khoai sọ | - Củ hình tròn hoặc bầu dục, vò ngoài khô, không ướt, 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 trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  | 9-10 củ/kg |
| 9 | Củ cải trắng | - Củ thuôn dài, lá có màu xanh mướt, 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.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap | Kg |  |  |  |
| 10 | Su hào | - Củ đã cắt bỏ phần lá có màu xanh, vỏ mỏng, tươi , không già, không thối, không bị dập nát, không có thuốc bảo vệ thực vật, tạp chất lạ.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | 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 trồng theo tiêu chuẩn VietGap  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 12 | Cà chua | - Cà chua có lớp vỏ ngoài màu đỏ tươi, đều màu. Lớp vỏ ngoài nguyên vẹn, không có vết trầy sướt dập nát lành lặn, không bị thối , không có thuốc bảo vệ thực vật.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  | Không nhận cà chua TQ |
| 13 | Su su | - Su su đủ độ tươi non và chưa bị già, không có vết ong châm hoặc vết bầm dập, có trọng lượng từ 200-300gam …không có thuốc bảo vệ thực vật.  - Được và trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 14 | Gừng củ | - 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. -Được trồng theo tiêu chuẩn của VietGap | Kg |  |  |  |
| 15 | Mướp | - 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.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 16 | Hành khô | - 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 rám.Mùi của hành khô phải đặc trưng và không có mùi lạ hay mất mùi.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap.  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 17 | 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 trồng theo tiêu chuẩn Vietgap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 18 | Giá đỗ | - Tươi ngon không bị dập nát, không có thuốc bảo vệ thực vật, có màu trắng nhạt hoặc màu sữa, sợi dai, khó gãy.  - Được sản suất theo tiêu chuẩn VietGap.  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 19 | 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. | Kg |  |  |  |
| 20 | Rau mùi ta | - Rau tươi ngon không bị dập nát, héo úa, không có thuốc bảo vệ thực vật.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP. | Kg |  |  |  |
| 21 | Rau mùi tàu | - Rau tươi ngon không bị dập nát, héo úa, không có thuốc bảo vệ thực vật.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 22 | 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, lá sả xanh mướt không bị khô và héo - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP |  |  |  |  |
| 23 | Me | - 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 | Kg |  |  |  |
| 24 | Tai chua | - Tươi ngon không bị dập nát, nấm mốc, không có thuốc bảo vệ thực vật  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 25 | 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 trồng theo tiêu chuẩn VietGap.  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 26 | 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 trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 27 | 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 | Kg |  |  | Không nhận tỏi TQ |
| 28 | 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 trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 29 | Cải thảo | - Cây tươi có màu xanh nhạt ở phần ngọn và trắng sáng ở phần gốc, cắt bỏ những bẹ cải già, không bị dập, nát không chứa tạp chất.  - Được trồng theo tiêu chuẩn VietGap - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 30 | 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 trồng theo tiêu chuẩn VietGap.  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 31 | 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 | Kg |  |  |  |
| 32 | Dưa hấu | - Tươi ngon trọng lượng 2kg/ quả trở lên,dưa hấu bổ 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 | Kg |  |  |  |
| 33 | 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 | Kg |  |  |  |
| 34 | Chuối lùn | - 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 | Kg |  |  |  |
| 35 | Thanh long | - Tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trong lượng từ 300-350gam/quả - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  | 2 quả/kg |
| 36 | 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 | Kg |  |  |  |
| 37 | Cam | - Tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trong lượng từ 150-200gam/quả  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 38 | Đu đủ | - Đu đủ chín có vỏ màu vàng tươi, ruột vàng cam, hạt đen nhỏ, ăn mềm, ngọt lịm , tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trọng lượng từ 1,5kg- 2kg/quả  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |
| 39 | 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 | Kg |  |  | 08-1kg/ quả |
| 40 | Ổi | - Quả có màu xanh ruột quả màu trắng hoặc hồng , tươi ngon, không bị thối dập, không có thuốc bảo vệ thực vật, trọng lượng từ 350-500gam/ quả  - Được sơ chế tại cơ sở có đủ điều kiện VSATTP | Kg |  |  |  |

**2. 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 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 | Dầu Simply đậu nành 2L | 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 |  |  |  |
| 3 | Dầu Simply đậu nành 1L | 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 |  |  |  |
| 4 | Dầu Neptune Light 5 L | - 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. - Thành phần dinh dưỡng trong 100g: Năng lượng: 900 kcal Omega 3 (tối thiểu): 3g Omega 6 (tối thiểu): 40g Omega 9 (tối thiểu): 20g Vitamin E(tối thiểu): 8mg Oryzarol (tối thiểu): 30mg Phytosterol (tối thiểu): 250mg | Chai |  |  |  |
| 5 | Dầu Neptune Light 2 L | - 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. - Thành phần dinh dưỡng trong 100g: Năng lượng: 900 kcal Omega 3 (tối thiểu): 3g Omega 6 (tối thiểu): 40g Omega 9 (tối thiểu): 20g Vitamin E(tối thiểu): 8mg Oryzarol (tối thiểu): 30mg Phytosterol (tối thiểu): 250mg | Chai |  |  |  |
| 6 | Dầu Neptune Light 1 L | - 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.- Thành phần dinh dưỡng trong 100g:Năng lượng: 900 kcalOmega 3 (tối thiểu): 3gOmega 6 (tối thiểu): 40gOmega 9 (tối thiểu): 20gVitamin E(tối thiểu): 8mgOryzarol (tối thiểu): 30mgPhytosterol (tối thiểu): 250mg | Chai |  |  |  |
| 7 | Dầu Meizan hỗn hợp 9kg | - 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. - Thành phần dinh dưỡng trong 100g: Năng lượng: 900 kcal Chất béo: 100g Omega 3: 4g Omega 6: 48g | Chai |  |  |  |
| 8 | 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 diều 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: Asprtarm(INS), màu caramen(INSA) | Chai |  |  |  |
| 9 | NM-TB Cốt cá cơm 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.- Thành phần: Nước mắm cốt, muối, nước sạch, phụ gia thực phẩm: Chất điều chỉnh độ acid: Acid citric (INS330), axit Axetic(260), chất diều 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: Asprtarm(INS), màu caramen(INSA) | Chai |  |  |  |
| 10 | Hạt nêm Aji-ngon 2kg | - 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 |  |  |  |
| 11 | 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 |  |  |  |
| 12 | 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 |  |  |  |
| 13 | Bột ngọt Aji no moto 1kg | - 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 |  |  |  |
| 14 | 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 |  |  |  |
| 15 | 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 |  |  |  |
| 16 | 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. - Tiêu chuẩn sản phẩm: VSATTP. -Thành phần : Đường, chất diều 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. | Gói |  |  |  |
| 17 | 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:≥ 99.75%+Hàm lượng đường:≤ 0.035%+Tro dẫn điện:≤ 0.04%+Hao hụt khi sấy:≤ 0.05%+Độ màu:≤ 60 IU | Kg |  |  |  |
| 18 | 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:≥ 98.5% +Hàm lượng đường:≤ 0.18% +Tro dẫn điện:≤ 0.25% +Hao hụt khi sấy:≤ 0.15% +Độ màu:≤ 1500 IU | Kg |  |  |  |
| 19 | 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 sảnphẩm. - Tiêu chuẩn sản phẩm: chứng nhận ISO 22000:2018  - Thành phần dinh dưỡng trong 100g: + Gluxit: 8.5% + Protein: 7.5% + Lipid: 0.8% | Gói |  |  |  |
| 20 | Bột chiên xù 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: ≥75g% + Protein: ≥6% + Muối: 1÷2% | Gói |  |  |  |
| 21 | 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 |  |  |  |
| 22 | 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 |  |  |  |
| 23 | Gạo tẻ thơm | - Đúng chuẩn 1 loại gạo, hạt đều, không mốc, mọt, không lẫn sạn bẩn không có chất bảo quản, đảm bảo VSATTP khi nấu lên cơm thơm ngon, dẻo. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 24 | Gạo nếp cái hoa vàng | - Đúng chuẩn 1 loại gạo, hạt đều, không mốc, mọt, không lẫn sạn bẩn không có chất bảo quản, đảm bảo VSATTP khi nấu lên cơm thơm ngon, dẻo.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 25 | Gạo nếp | - Đúng chuẩn 1 loại gạo, hạt đều, không mốc, mọt, không lẫn sạn bẩn không có chất bảo quản, đảm bảo VSATTP khi nấu lên cơm thơm ngon, dẻo.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 26 | Bột sắn dây | - Đúng bột củ sắn dây, trắng, mịn, khô, khi nấu lên trắng trong sánh đảm bảo vệ sinh ATTP  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 27 | 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 bở - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 28 | Đỗ xanh có vỏ | - Hạt đã được vỡ đôi, còn vỏ, hạt đều, không bị mọt,không bị hôi, mốc.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 29 | Đỗ đen | - Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 30 | Đỏ đỏ hạt to | - Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 31 | Lạc trắng | - Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 32 | Lạc đỏ | - Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 33 | Vừng vàng | - Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 34 | Hạt sen | - Hạt to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc, khi nấu lên hạt bở - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 35 | Mộc nhĩ | - Hàng đã được cắt chân, không bị mốc  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 36 | Nấm hương | - Nấm to đều, không bị mọt, không bị hôi mốc  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 37 | Mì gạo | - Mỳ phải đảm bảo mới sản xuất, không bị ẩm mốc, nấu lên thơm ngon.  - Cơ sở sản xuất có giấy phép kinh doanh, có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 38 | Bún khô | - Bún phải đảm bảo mới sản xuất, không bị ẩm mốc, nấu lên thơm ngon.  - Cơ sở sản xuất có giấy phép kinh doanh, có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 39 | Miến dong | - Còn nguyên tem mác nhà sản xuất, đảm bảo chuẩn miến dong nấu lên sợi dai, mềm.  -Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 40 | Miến cắt | - Miến phải đảm bảo không bị mốc, nấu lên thơm ngon đảm bảo chuẩn miến dong nấu lên sợi dai, mềm. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 41 | Bánh mỳ 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. | Kg |  |  |  |
| 42 | Nước 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. - 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 |  |  |  |
| 43 | 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 Phósphate, 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 |  |  |  |
| 44 | 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. - 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 450ml |  |  |  |
| 45 | 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 - Methylispthiazolinone - Nước - Ci 12490 - Hàm luownhj chất hoạt động bề mặt tính theo phần trăm khói lượng (%) không nhỏ hơn 2% - Độ PH của sản phẩm : 5,5-8,5 | Can 1 lít |  |  |  |
| 46 | 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 - Sodium hydroxide - Methylchloroisothiazolinone - Methylispthiazolinone - Nước - Ci 12490 - Hàm luownhj chất hoạt động bề mặt tính theo phần trăm khói lượng (%) không nhỏ hơn 2% - Độ PH của sản phẩm : 5,5-8,5 | Can 3,8 lít |  |  |  |
| 47 | 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 |  |  |  |
| 48 | 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 Carboxyinetliyl Cellulose: + Sodium Carbonate; + CalciumCarbonate; + Sodiunm Silicate: + Sodiurn Sulfate; + Acrylic/Maleic Copolymer; + Dimethicone: + Disodium Distyrylbipheny1 Disulfonate; + 4,4 Diamino-stilbene-N,N'-bis(1 ,3,5-triazin-4-morpholino-6-anilino)-2.2'-disulplioníc acid disodiurn salt: + Bentonite; + Chất tạo màu: + Enzyme; + Chất thơm (Chứa tinh dầu thiên nhiên 264 ppm). " | Gói 700 gam |  |  |  |
| 49 | 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/m2 -Quy cách 12 cuộn | Bịch 12 cuộn |  |  |  |
| 50 | 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/m2 -Quy cách 12 cuộn | Bịch 10 cuộn |  |  |  |
| 51 | Túi bóng đen loại 10kg | - Túi bóng màu đen - Kích thước: 37\*65cm, gấp hông 2 bên, mỗi hông +15cm, phần quai túi 17cm - 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 |  |  |  |
| 52 | Gang tay chia thực phẩm | Quy cách: Hộp 45-55 chiếc – 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 găng tay vô cùng dễ dàng, không bị dính, không kẹp rít.  – Gang tay có kích thước vừa phải, không quá rộng, không quá chật. – Gang tay được sử dụng một lần. | Hộp |  |  |  |
| 53 | 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 : ≥ 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 - 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 | Túi |  |  |  |

**3. 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 trắng | - Đậu sản xuất trong ngày, không có hàn the, chất bảo quản, đậu béo, 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 | Cái |  |  |  |
| 2 | Đậu phụ trắng kg | - Đậu sản xuất trong ngày, không có hàn the, chất bảo quản, đậu béo, 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 |  |  |  |
| 3 | 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.  - Cơ sở sản xuất có đầy đủ giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận VSATTP | Cái |  |  |  |
| 4 | 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 |  |  |  |
| 5 | 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 |  |  |  |
| 6 | 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 |  |  |  |
| 7 | Trứng gà công nghiệp | - Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, không có nấm mốc nhìn thấy được bằng mắt thường., trứng không bị rạn, nứt hoặc dập, khi đập ra lòng đỏ không bị loãng, trọng lượng 55-58gam/ quả.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP. | Quả |  |  |  |
| 8 | Trứng gà ta | - Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, không có nấm mốc nhìn thấy được bằng mắt thường., trứng không bị rạn, nứt hoặc dập, khi đập ra lòng đỏ không bị loãng, trọng lượng 58-61gam/ quả.- Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP. | Quả |  |  |  |
| 9 | Thịt bò loại 1 | - 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 ngồn 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 |  |  |  |
| 10 | 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 ngồn 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 |  |  |  |
| 11 | Thịt bê 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.  - Có xuất sứ ngồn 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 | 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. - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap  - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 13 | 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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 14 | 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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap  - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 15 | Thịt lợn vai 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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap  - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 16 | 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.   - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 17 | 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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 18 | Thịt lợn nạc mông | - 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 ngồn 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 |  |  |  |
| 19 | Xương ống | - Đúng chủng loại xương, không có mùi lại,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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap.  - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 20 | Xương đuôi | - Đúng chủng loại xương, không có mùi lại,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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 21 | Xương cổ đuôi | - Đúng chủng loại xương, không có mùi lại,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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 22 | Xương sườn cả sống | - Đúng chủng loại xương, không có mùi lại,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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 23 | Xương sườn bỏ sống | - Đúng chủng loại xương, không có mùi lại,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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 24 | 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.  - Lợn được chăn nuôi theo tiêu chuẩn VietGap.  - Có xuất sứ ngồn 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 |  |  |  |
| 25 | 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 |  |  |  |
| 26 | 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 |  |  |  |
| 27 | 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 |  |  |  |
| 28 | Chả cá | - Được làm từ cá, thơm ngon, không pha lẫn những phụ gia, chất bảo quản. - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP. | Kg |  |  |  |
| 29 | Thịt vịt ( Bỏ chân) | - 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), 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 | Kg |  |  |  |
| 30 | Thịt vịt (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.  - 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 |  |  |  |
| 31 | Thịt ngan (Bỏ chân) | - 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), 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 | Kg |  |  |  |
| 32 | Thịt ngan (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.  - 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 |  |  |  |
| 33 | 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.  - 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 |  |  |  |
| 34 | 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, mầu lạ.  - 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 |  |  |  |
| 35 | Gà công nghiệp ( 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.  -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 |  |  |  |
| 36 | Gà công nghiệp ( Bỏ chân, cổ, cánh) | - 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 2,2-2,8kg /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 | Kg |  |  |  |
| 37 | Thịt gà ta ( Bỏ chân) | - 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 2,2-2,8kg /con (Đã làm sạch lông, bỏ lòng, mề, ruột, bỏ chân), 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 | Kg |  |  |  |
| 38 | 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.  - 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 |  |  |  |
| 39 | Thịt chim bồ câu | - Chim bò câu nguyên con có trọng lượng từ 0.3 - 0.4kg /con,làm sạch lông, 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 | Kg |  |  |  |
| 40 | 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.  - Cá được nuôi theo tiêu chuẩn VietGAP | Kg |  |  |  |
| 41 | Cá rô phi lọc | - 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.  - Cá được nuôi theo tiêu chuẩn VietGAP | Kg |  |  |  |
| 42 | Cá rô đồng | - Cá có trọng lượng từ 50-70gam/ con, cá tươi ngon, được làm sạch vây, cắt thành khúc, hoặc để nguyên con.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP. - Cá được nuôi theo tiêu chuẩn VietGAP | Kg |  |  |  |
| 43 | Cá trắm trắng loại 1 | - Cá trắm trắng có trọng lượng từ 4kg -5 kg/ con, cá tươi ngon, được làm sạch vây, cắt thành khúc.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP.  - Cá được nuôi theo tiêu chuẩn VietGAP | Kg |  |  | (4-5kg/con) làm theo yêu cầu nhà trường |
| 44 | Cá trắm trắng cắt khúc loại 1 | - Cá trắm khúc giữa, tươi ngon trọng lượng từ 0.5 - 1kg/khúc.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP. - Cá được nuôi theo tiêu chuẩn VietGAP | Kg |  |  |  |
| 45 | Tôm biển loại 1 | - Tôm tươi vẫn còn sống đảm bảo từ 25 - 30 con/kg.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP. | Kg |  |  |  |
| 46 | Tôm biển loại 2 | - Tôm tươi vẫn còn sống đảm bảo từ 45 - 50 con/kg.  -Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 47 | 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 |  |  |  |
| 48 | Tôm biển loại 4 | - Tôm tươi vẫn còn sống đảm bảo từ 100 - 120 con/kg.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 49 | 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 |  |  |  |
| 50 | Trai | - Trai tươi, sạch sẽ, không lẫn sạn, đảmbảo từ 8-12 con/ kg.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 51 | Hến | - Hến tươi, sạch sẽ, không lẫn sạn.  - Cơ sở kinh doanh có giấy chứng nhận VSATTP | Kg |  |  |  |
| 52 | 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 |  |  |  |