

## YÊU CẦU BÁO GIÁ

**Gói thầu: Mua Thịt, cá 3 (bệnh nhân) từ ngày 01/8/2024 - 15/8/2024**

Kính gửi: Các Hãng sản xuất, Nhà cung cấp tại Việt Nam

Bệnh viện Thống Nhất có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá gói thầu, làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu các gói thầu mua Thịt, cá 3 (bệnh nhân) từ ngày 01/8/2024 - 15/8/2024 chi tiết như sau:

### I. Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá

1. Đơn vị yêu cầu báo giá: Bệnh viện Thống Nhất.

2. Thông tin liên hệ của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá:

Tổ Mua sắm, Đấu thầu và Quản lý Dự án.

- Email: tms@bvtvn.org.vn

- Số điện thoại: 028 3869 0277 - 214, 771

3. Cách thức tiếp nhận báo giá:

- Gửi bản scan báo giá có chữ ký của người đại diện pháp luật và con dấu (nếu có) của đơn vị cung cấp báo giá; hoặc

- Nhận trực tiếp tại địa chỉ: Văn phòng Tổ Mua sắm, Đấu thầu và Quản lý Dự án, Bệnh viện Thống Nhất, số 01 Lý Thường Kiệt, Phường 7, Quận Tân Bình, TP.HCM.

Thời gian tiếp nhận: Từ 08h00 ngày 19/7/2024 đến trước 16h00 ngày 26/7/2024. Các báo giá nhận được sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.

4. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: tối thiểu 180 ngày kể từ ngày 26/7/2024.

### II. Nội dung yêu cầu báo giá

1. Danh mục hàng hóa/dịch vụ: Chi tiết trong bảng mô tả yêu cầu về tính năng, thông số kỹ thuật tại Phụ lục kèm theo.

2. Địa điểm cung cấp, lắp đặt; các yêu cầu về vận chuyển, cung cấp, lắp đặt, bảo quản hàng hóa:

- Giao hàng, lắp đặt đưa hàng hóa vào sử dụng tại Bệnh viện Thống Nhất, mọi chi phí vận chuyển, lắp đặt do nhà cung cấp chịu.

- Hàng hóa trong quá trình vận chuyển phải thực hiện theo quy định của nhà sản xuất.

- Địa điểm nhận hàng hóa/dịch vụ: Tại nơi sử dụng, Bệnh viện Thống Nhất, số 01 Lý Thường Kiệt, Phường 7, Quận Tân Bình, TP.HCM.

3. Thời gian giao hàng, hoàn thành hợp đồng: trong vòng 30 ngày kể từ ngày nhận được thông báo đặt hàng của Bệnh viện.

4. Dự kiến về các điều khoản tạm ứng, thanh toán hợp đồng: Không tạm ứng, thanh toán 100% giá trị nghiệm thu sau khi đủ điều kiện thanh toán theo hợp đồng. Thời gian thanh toán: trong vòng 60 ngày kể từ ngày nhà thầu cung cấp đầy đủ hồ sơ thanh toán quy định theo hợp đồng.

5. Các thông tin khác:

- Các Hãng sản xuất, Nhà cung cấp có thể liên hệ kiểm tra trực tiếp vị trí lắp đặt và làm rõ những nội dung về kỹ thuật trước khi chào giá.

- Đề nghị các Hãng sản xuất, Nhà cung cấp nghiên cứu kỹ các yêu cầu và làm Bảng báo giá theo hướng dẫn đã nêu tại Thông báo này.

Trân trọng cảm ơn./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Lưu VT, TMS.

  
KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC  
BỆNH VIỆN  
THỐNG NHẤT  
Nguyễn Quang Vinh

## PHỤ LỤC

Danh mục, số lượng và yêu cầu kỹ thuật gói thầu mua Thịt, cá 3 (bệnh nhân) từ ngày 01/8/2024 - 15/8/2024

### 1. Tên danh mục và số lượng:

STT	Tên hàng hóa - Quy cách	ĐVT	SL	Tiêu chí kỹ thuật
1	Bánh canh	Kg	46,8	Nhóm A
2	Bánh giò	Cái	288,0	Nhóm A
3	Bánh phở	Kg	36,0	Nhóm A
4	Bò viên	Kg	9,6	Nhóm C
5	Bún bò	Kg	43,2	Nhóm A
6	Bún gạo	Kg	15,6	Nhóm A
7	Bún nhỏ	Kg	68,4	Nhóm A
8	Cá ba sa phi lê	Kg	180,0	Nhóm C
9	Cá bạc má	Kg	41,8	Nhóm C
10	Cá cam	Kg	48,0	Nhóm C
11	Cá diêu hồng	Kg	96,0	Nhóm C
12	Cá kèo	Kg	28,8	Nhóm C
13	Cá lóc	Kg	46,8	Nhóm C
14	Cá ngán	Kg	33,6	Nhóm C
15	Cá thu đao	Kg	42,8	Nhóm C
16	Cá viên	Kg	10,1	Nhóm C

17	Chả lụa	Kg	14,4	Nhóm C
18	Đậu hũ bì	Kg	4,8	Nhóm C
19	Đậu hũ chiên lớn	Miếng	180,0	Nhóm C
20	Đậu phộng nấu xôi	Kg	6,0	Nhóm A
21	Gà góc tư	Kg	103,9	Nhóm C
22	Hủ tiếu	Kg	20,4	Nhóm A
23	Mọc sống	Kg	6,0	Nhóm C
24	Tôm tươi size 50-60 con/kg	Kg	21,6	Nhóm C
25	Thân heo	Kg	25,2	Nhóm C
26	Thịt bò	Kg	8,4	Nhóm C
27	Thịt nạc đùi	Kg	132,0	Nhóm C
28	Thịt ức gà	Kg	21,6	Nhóm C
29	Xương bò	Kg	6,0	Nhóm C
30	Xương gà	Kg	4,8	Nhóm C
31	Xương ống	Kg	32,4	Nhóm C

## 2. Yêu cầu kỹ thuật:

Sst	Tên hàng hóa	Đặc tính kỹ thuật	Hạn sử dụng	Yêu cầu khác
<b>A. NHÓM LƯƠNG THỰC</b>				

1	Gạo, nếp	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Màu trắng sữa, sạch cám</li> <li>- Không có mùi, vị lạ.</li> <li>- Không có tạp chất lạ, không dùng chất bảo quản</li> <li>- Không có sinh vật lạ, nấm mốc.</li> <li>- Khi nấu xong: vị thơm, mềm, dẻo</li> </ul>	Tối thiểu 3 tháng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bao bì: 50kg</li> <li>- Khi xuất kho phải đảm bảo các chỉ tiêu chất lượng quy định tại TCVN 5644: 2008</li> </ul>
2	Đậu xanh, đậu nành, đậu đen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Màu vàng (đậu nành), màu xanh (đậu xanh), màu vàng nhạt (đậu xanh cà), màu đen (đậu đen)</li> <li>- Không lẫn tạp chất, hạt sáng (đậu xanh cà: không có vỏ)</li> <li>- Kích thước: đều hạt</li> </ul>	1 năm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đóng gói, bao bì: đậu xanh: 10kg/bao, đậu nành: 50kg/bao</li> </ul>
3	Bột khoai mì, bột chiên giòn, bột năng, bột gạo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Màu trắng</li> <li>- Bột mịn, không có tạp chất, không mùi lạ</li> </ul>	1 năm	
4	Mì trứng, bánh ướt, bánh canh, phở, lá bò bía	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Màu đặc trưng từng loại</li> <li>- Không có tạp chất, không có mùi lạ, không có vị chua</li> <li>- Tươi</li> </ul>	1 ngày	
5	Nui ống, bún gạo, bún tàu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Màu trong</li> <li>- Không có tạp chất, không có mùi, lạ, không có vị lạ</li> </ul>	1 năm	
<b>C. NHÓM TP TƯỚI SÓNG</b>				
<b>C1. NHÓM THỊT TƯỚI</b>				
8	Thịt nạc đùi, thịt nạc giò, thịt thăn	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Màu hồng, không có mùi lạ</li> <li>- Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ;</li> </ul>	1 ngày	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Giấy kiểm dịch cơ quan thú y hiệu lực trong ngày</li> <li>- Vận chuyển bằng thùng có nắp đậy kín</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mặt cắt mịn;</li> <li>- Có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra;</li> <li>- Tủy bám chặt vào thành ống tủy (nếu có).</li> </ul>		
9	Xương ống heo, bò	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bề mặt khô sạch, không dính lông và tạp chất</li> <li>- Tủy bám chặt vào thành ống tủy</li> </ul>	1 ngày	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Giấy kiểm dịch cơ quan thú y hiệu lực trong ngày</li> <li>- Vận chuyển bằng thùng có nắp đậy kín</li> </ul>
10	Ức gà, đùi gà	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Da màu vàng sáng</li> <li>- Bề mặt khô sạch, không dính lông và tạp chất, không có mùi lạ</li> </ul>	1 ngày	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Giấy kiểm dịch cơ quan thú y hiệu lực trong ngày</li> <li>- Vận chuyển bằng thùng có nắp đậy kín</li> </ul>
11	Thịt nạc bò	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ;</li> <li>- Mặt cắt mịn;</li> <li>- Có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra;</li> <li>- Màu đỏ hồng, không có màu lạ, không mùi lạ</li> </ul>	1 ngày	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Giấy kiểm dịch cơ quan thú y hiệu lực trong ngày</li> <li>- Vận chuyển bằng thùng có nắp đậy kín</li> </ul>
12	Chả lụa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ;</li> <li>- Mặt cắt mịn;</li> <li>- Bao gói kỹ, có nhãn hiệu</li> </ul>	1 tháng	

## **C2. CÁ TƯƠI**

13	Cá diêu hồng, cá kèo, cá lóc..	- Còn sống, không có mùi lạ, không có vật lạ	1 ngày	
14	Cá thu đao, cá mó, cá ngán....	- Mang cá hồng hào, da cá sáng, mắt cá đỏ hồng, không bị bẻ bụng - Có độ đàn hồi - Không có mùi hôi, không vật lạ	1 ngày	Cá được ướp đá khi giao
15	Cá viên, chả cá basa	- Không có mùi hôi, không vật lạ - Không có xương	1 tháng	- Bao gói được dán nhãn tên công ty, số lượng, HSD
16	Tôm tươi	- Còn sống, không có mùi lạ, không có vật lạ	1 ngày	
17	Cá basa file	- Cơ thịt mịn, săn chắc, có tính đàn hồi, vết cắt nhẵn, không xương, da, mỡ, cơ thịt đỏ, phần thịt bụng được xử lý sạch.	7 ngày	- Bao bì được dán nhãn tên công ty, số lượng, HSD
<b>C3. TRỨNG GIA CẨM</b>				
18	Trứng vịt, trứng gà, trứng cút	- Màu đỏ, trắng... - Bề mặt trứng sạch, không dính rom rạ - Quả trứng phải đều	7 ngày	- Đựng trong vỉ - Giấy kiểm dịch thú y trong ngày
<b>C4. NHÓM TP CHẾ BIẾN</b>				
19	Đậu hủ chiên, đậu hủ trắng	- Màu trắng, vàng - Không dính tạp chất, không có mùi lạ, không có vị chua	1 ngày	- đựng trong khay nhựa được che đậy kín khi vận chuyển





## MẪU BẢNG BÁO GIÁ

### BÁO GIÁ

#### Kính gửi: Bệnh viện Thống Nhất

Trên cơ sở yêu cầu báo giá của Bệnh viện Thống Nhất, chúng tôi ..... (ghi tên, địa chỉ của Hãng sản xuất, Nhà cung cấp; trường hợp nhiều hàng sản xuất, nhà cung cấp cùng tham gia trong một báo giá (gọi chung là liên danh) thì ghi rõ tên, địa chỉ của từng thành viên liên danh) báo giá cho các hàng hóa/dịch vụ như sau:

1. Báo giá cho các hàng hóa và dịch vụ liên quan (đối với gói thầu hàng hóa, nếu là gói thầu cung cấp dịch vụ phi tư vấn thì bỏ mục này):

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hóa	Yêu cầu về xuất xứ hàng hóa (nếu có)	Địa điểm dự án	Ngày giao hàng	
							Ngày giao hàng sớm nhất <i>[ghi số ngày: kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực hoặc kể từ ngày chủ đầu tư yêu cầu giao hàng đối với trường hợp giao hàng nhiều lần]</i>	Ngày giao hàng muộn nhất <i>[ghi số ngày: kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực hoặc kể từ ngày chủ đầu tư yêu cầu giao hàng đối với trường hợp giao hàng nhiều lần]</i>
1								
2								
...								

(Gửi kèm theo các tài liệu chứng minh về tính năng, thông số kỹ thuật, thời gian bảo hành và các tài liệu liên quan của hàng hóa)

2. Báo giá cho các dịch vụ phi tư vấn và dịch vụ liên quan (đối với gói thầu cung cấp dịch vụ phi tư vấn, nếu là gói thầu cung cấp hàng hóa thì bỏ mục này):

STT	Danh mục dịch vụ	Mô tả dịch vụ <sup>(*)</sup>	Khối lượng mời thầu	Đơn vị tính	Địa điểm thực hiện dịch vụ	Ngày hoàn thành dịch vụ
1						
2						
...						

Báo giá này có hiệu lực trong vòng:      ngày, kể từ ngày      tháng      năm  
*[ghi cụ thể số ngày nhưng không được nhỏ hơn số ngày quy định tại mục I.4 của Yêu cầu chào giá].*

Chúng tôi cam kết:

- Không đang trong quá trình thực hiện thủ tục giải thể hoặc bị thu hồi Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh hoặc các tài liệu tương đương khác; không thuộc trường hợp mất khả năng thanh toán theo quy định của pháp luật về doanh nghiệp.
- Giá trị của các hàng hóa/dịch vụ nêu trong báo giá là phù hợp, không vi phạm quy định của pháp luật về cạnh tranh, bán phá giá.
- Những thông tin nêu trong báo giá là trung thực.

.....,

ngày ..... tháng ..... năm .....

**Đại diện hợp pháp của hãng sản xuất, nhà cung cấp**

*(Ký tên,*

*đóng dấu (nếu có))*

DỰ TRÙ DANH MỤC HÀNG HÓA THEO THÁNG  
GÓI THẦU: THỊT, CÁ 3 (BỆNH NHÂN)

Từ ngày 01/08/2024 - 15/08/2024

Stt	Danh mục	Đơn vị	Tiêu chí kỹ thuật	SL sử dụng tháng trước	Tồn cuối tháng trước	Số lượng dự trữ tháng này	Ghi chú
1	Bánh canh	Kg	Nhóm A	39	0	46.8	
2	Bánh giò	Cái	Nhóm A	240.0	0	288.0	
3	Bánh phở	Kg	Nhóm A	30.0	0	36.0	
4	Bò viên	Kg	Nhóm C	8	0	9.6	
5	Bún bò	Kg	Nhóm A	36	0	43.2	
6	Bún gạo	Kg	Nhóm A	13	0	15.6	
7	Bún nhỏ	Kg	Nhóm A	57.0	0	68.4	
8	Cá ba sa phi lê	Kg	Nhóm C	150	0	180.0	
9	Cá bạc má	Kg	Nhóm C	34.8	0	41.8	
10	Cá cam	Kg	Nhóm C	40	0	48.0	
11	Cá diêu hồng	Kg	Nhóm C	80	0	96.0	
12	Cá kèo	Kg	Nhóm C	24	0	28.8	
13	Cá lóc	Kg	Nhóm C	39	0	46.8	
14	Cá ngán	Kg	Nhóm C	28.0	0	33.6	
15	Cá thu đao	Kg	Nhóm C	35.7	0	42.8	
16	Cá viên	Kg	Nhóm C	8.4	0	10.1	
17	Chả lụa	Kg	Nhóm C	12	0	14.4	
18	Đậu hũ bi	Kg	Nhóm C	4.0	0	4.8	
19	Đậu hũ chiên lớn	Miếng	Nhóm C	150	0	180.0	
20	Đậu phộng nấu xôi	Kg	Nhóm A	5	0	6.0	
21	Gà góc tư	Kg	Nhóm C	86.6	0	103.9	
22	Hủ tiếu	Kg	Nhóm A	17	0	20.4	
23	Mọc sống	Kg	Nhóm C	5.0	0	6.0	
24	Tôm tươi size 50-60 con/kg	Kg	Nhóm C	18	0	21.6	
25	Thăn heo	Kg	Nhóm C	21	0	25.2	
26	Thịt bò	Kg	Nhóm C	7	0	8.4	
27	Thịt nạc đùi	Kg	Nhóm C	110	0	132.0	
28	Thịt ức gà	Kg	Nhóm C	18.0	0	21.6	
29	Xương bò	Kg	Nhóm C	5	0	6.0	

30	Xương gà	Kg	Nhóm C	4.0	0	4.8	
31	Xương ống	Kg	Nhóm C	27.0	0	32.4	

**\*Dự trữ hàng dựa trên số lượng tồn quý trước và nhu cầu của các khoa.  
Đính kèm tiêu chí kỹ thuật**

**Ban Giám Đốc**



**Nguyễn Quang Vinh**

**Phó Trưởng khoa**



**Trần Thị Phương Lan**

Ngày 08 tháng 07 năm 2024

**Người đề nghị**



**Công H. T. N. Bảo Liên**

Tổ gốc ở bộ thịt cá  
nhân viên 0118 - 1518

BỆNH VIỆN THÔNG NHẤT  
KHOA DINH DƯỠNG LÂM SÀNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc Lập - Tự Do - Hạnh Phúc  
TP. Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2024

## CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG MUA SẴM NGUYÊN LIỆU, THỰC PHẨM, CHẤT ĐÓT TẠI KHOA DINH DƯỠNG LÂM SÀNG

STT	TÊN HÀNG HÓA	ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT	HẠN SỬ DỤNG	YÊU CẦU KHÁC
<b>A. NHÓM LƯƠNG THỰC</b>				
1	Gạo, nếp	- Màu trắng sữa, sạch cám - Không có mùi, vị lạ. - Không có tạp chất lạ, không dùng chất bảo quản - Không có sinh vật lạ, nấm mốc. - Khi nấu xong: vị thơm, mềm, dẻo	Tối thiểu 3 tháng	- Bao bì: 50kg - Khi xuất kho phải đảm bảo các chỉ tiêu chất lượng quy định tại TCVN 5644: 2008
2	Đậu xanh, đậu nành, đậu đen	- Màu vàng (đậu nành), màu xanh (đậu xanh), màu vàng nhạt (đậu xanh cà), màu đen (đậu đen) - Không lẫn tạp chất, hạt sáng (đậu xanh cà: không có vỏ) - Kích thước: đều hạt	1 năm	- Đóng gói, bao bì: đậu xanh: 10kg/ 1bao, đậu nành: 50kg/ 1bao
3	Bột khoai mì, bột chiên giòn, bột năng, bột gạo	- Màu trắng - Bột mịn, không có tạp chất, không mùi lạ	1 năm	
4	Mì trứng, bánh ướt, bánh canh, phở, lá bò bía	- Màu đặc trưng từng loại - Không có tạp chất, không có mùi lạ, không có vị chua - Tươi	1 ngày	
5	Nui ống, bún gạo, bún tàu	- Màu trong - Không có tạp chất, không có mùi, lạ, không có vị lạ	1 năm	
<b>B. SỮA – CÁC SẢN PHẨM TỪ SỮA</b>				
6	Sữa tươi	- Màu sắc: màu trắng sữa - Mùi vị: đặc trưng cho từng sản phẩm, không có mùi lạ, vị lạ - Trạng thái: mịn, đặc sệt	6 tháng	
7	Sữa chua	- Màu sắc: màu trắng sữa - Mùi vị: không có mùi lạ, vị lạ - Trạng thái: dịch thể đồng nhất	tối thiểu 1 tháng	

## C. NHÓM TP TƯƠI SỐNG

### C1. NHÓM THỊT TƯƠI

8	Thịt nạc đùi, thịt nạc giò, thịt thăn	<ul style="list-style-type: none"><li>- Màu hồng, không có mùi lạ</li><li>- Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ;</li><li>- Mặt cắt mịn;</li><li>- Có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra;</li><li>- Tuỷ bám chặt vào thành ống tuỷ (nếu có).</li></ul>	1 ngày	<ul style="list-style-type: none"><li>- Giấy kiểm dịch cơ quan thú y hiệu lực trong ngày</li><li>- Vận chuyển bằng thùng có nắp đậy kín</li></ul>
9	Xương ống heo, bò	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bề mặt khô sạch, không dính lông và tạp chất</li><li>- Tuỷ bám chặt vào thành ống tuỷ</li></ul>	1 ngày	<ul style="list-style-type: none"><li>- Giấy kiểm dịch cơ quan thú y hiệu lực trong ngày</li><li>- Vận chuyển bằng thùng có nắp đậy kín</li></ul>
10	Ức gà, đùi gà	<ul style="list-style-type: none"><li>- Da màu vàng sáng</li><li>- Bề mặt khô sạch, không dính lông và tạp chất, không có mùi lạ</li></ul>	1 ngày	<ul style="list-style-type: none"><li>- Giấy kiểm dịch cơ quan thú y hiệu lực trong ngày</li><li>- Vận chuyển bằng thùng có nắp đậy kín</li></ul>
11	Thịt nạc bò	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ;</li><li>- Mặt cắt mịn;</li><li>- Có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt khi bỏ tay ra;</li><li>- Màu đỏ hồng, không có màu lạ, không mùi lạ</li></ul>	1 ngày	<ul style="list-style-type: none"><li>- Giấy kiểm dịch cơ quan thú y hiệu lực trong ngày</li><li>- Vận chuyển bằng thùng có nắp đậy kín</li></ul>
12	Chả lụa	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ;</li><li>- Mặt cắt mịn;</li><li>- Bao gói kỹ, có nhãn hiệu</li></ul>	1 tháng	
<b>C2. CÁ TƯƠI</b>				
13	Cá diêu hồng, cá kèo, cá lóc..	<ul style="list-style-type: none"><li>- Còn sống, không có mùi lạ, không có vật lạ</li></ul>	1 ngày	
14	Cá thu đao, cá mớ, cá ngán...	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mang cá hồng hào, da cá sáng, mắt cá đỏ hồng, không bị bể bụng</li><li>- Có độ đàn hồi</li><li>- Không có mùi hôi, không vật lạ</li></ul>	1 ngày	Cá được ướp đá khi giao

15	Cá viên, chả cá basa	- Không có mùi hôi, không vật lạ - Không có xương	1 tháng	- Bao gói được dán nhãn tên công ty, số lượng, HSD
16	Tôm tươi	- Còn sống, không có mùi lạ, không có vật lạ	1 ngày	
17	Cá basa filê	- Cơ thịt mịn, săn chắc, có tính đàn hồi, vết cắt nhẵn, không xương, da, mỡ, cơ thịt đỏ, phần thịt bụng được xử lý sạch.	7 ngày	- Bao bì được dán nhãn tên công ty, số lượng, HSD

### **C3. TRỨNG GIA CẢM**

18	Trứng vịt, trứng gà, trứng cút	- Màu đỏ, trắng... - Bề mặt trứng sạch, không dính rơm rạ - Quả trứng phải đều	7 ngày	- Đựng trong vỉ - Giấy kiểm dịch thú y trong ngày
----	--------------------------------	--	--------	--

### **C4. NHÓM TP CHẾ BIẾN**

19	Đậu hũ chiên, đậu hũ trắng	- Màu trắng, vàng - Không dính tạp chất, không có mùi lạ, không có vị chua	1 ngày	- đựng trong khay nhựa được che đậy kín khi vận chuyển
----	----------------------------	---	--------	--

### **D. NHÓM HÀNG RAU CỦ**

20	Củ gừng, riềng	- Vỏ màu vàng sậm, kích thước trung bình - Không mọng nước	7 ngày	- Tránh củ to, vàng óng, mọng nước - Không sử dụng hàng Trung Quốc
21	Củ cải trắng, cà rốt	- Màu cam, trắng - Còn rễ, kích thước trung bình	7 ngày	- Tránh củ to, thẳng đều, màu đỏ, vỏ bóng - Không xuất xứ từ Trung Quốc
22	Củ dền, khoai tây	- Kích thước trung bình, khô ráo, sạch đất - Không có mầm	7 ngày	- tránh củ to - không xuất xứ từ Trung Quốc
23	Các loại rau	- Màu: đặc trưng từng sản phẩm - Khô ráo, không tạp chất - Không có mùi lạ, vị lạ - Không bị héo, dập, úng nước, thối	1 ngày	- vận chuyển bằng sọt, bao xếp màu trắng - không xuất xứ từ Trung Quốc

### **E. NHÓM GIA VỊ**

25	Đường, muối, bột ngọt, hạt điều, tiêu, hạt nêm	- Màu sắc: đặc trưng từng sản phẩm - Khô ráo, không tạp chất - Mùi vị: không có mùi lạ, vị lạ	2 năm	- Bột ngọt: sử dụng hàng Ajinomoto - Bột nêm: sử dụng Knorr
----	--	---	-------	--

24	dầu cooking (chiên cá), dầu nành (trộn salad)	- Màu vàng óng, không mùi, không cặn - Hỗn hợp đồng nhất, không có tạp chất	2 năm	
25	Mắm, Nước mắm, Nước tương	Màu đặc trưng của sản phẩm, không có tạp chất		
26	hành tím, tỏi tươi	- Kích thước trung bình, dính chùm	7 ngày	Tránh củ lớn, vỏ mỏng, đi riêng lẻ

#### F. NHÓM TRÁI CÂY

27	Bưởi, chuối, đu đủ...	- Tươi, vỏ xanh, không bị thối, hư	2 ngày	
----	-----------------------	------------------------------------	--------	--

#### G. NHÓM CHẤT ĐÓT

28	gas bình loại 45kg	Propane/ Butane. C3/C4 là 50/50 ± (10% mol)		- Chất lượng bảo đảm đúng số lượng - Sản phẩm hàng hóa có nguồn gốc rõ ràng - Vỏ bình gas có kiểm định đúng chất lượng theo tiêu chuẩn VN
29	gas bình loại 45kg	Propane/ Butane. C3/C4 là 50/50 ± (10% mol)		- Chất lượng bảo đảm đúng số lượng - Sản phẩm hàng hóa có nguồn gốc rõ ràng - Vỏ bình gas có kiểm định đúng chất lượng theo tiêu chuẩn VN

KT. TRƯỞNG KHOA  
PHÓ TRƯỞNG KHOA



Trần Thị Phương Lan