

Hà Nội, ngày 20 tháng 3 năm 2024

THƯ MỜI CHÀO GIÁ

Kính gửi:

Viện Huyết học – Truyền máu Trung ương đang có kế hoạch mua các loại thịt và hải sản nhằm cung cấp suất ăn dinh dưỡng hàng ngày, cụ thể như sau:

TT	Tên hàng hóa	Đơn vị tính	Số lượng
I. Thịt lợn			
1	Thịt chân giò	Kg	4.600
2	Thịt ba chỉ	Kg	7.500
3	Sườn sụn	Kg	100
4	Bầu dục	Kg	10
5	Dạ dày	Kg	20
6	Gan lợn	Kg	500
7	Lòng già	Kg	200
8	Lòng non	Kg	100
9	Mỡ thịt lợn	Kg	10
10	Móng giò	Kg	500
11	Mũi lợn	Kg	10
12	Sườn thăn bỏ cục	Kg	1.200
13	Tai lợn	Kg	40
14	Thịt bắp chân giò	Kg	250
15	Đầu Lòng non	Kg	10
16	Thịt sấn mông + Sấn vai	Kg	9.300
17	Thịt nạc mông	Kg	4.150
18	Thịt nạc thăn	Kg	160
19	Thịt nạc vai	Kg	11.500
20	Tiết lợn	Kg	70
21	Tim lợn	Kg	20
22	Tràng	Kg	10
23	Xương cục	Kg	10
24	Xương ống	Kg	1.700
25	Lưỡi	Kg	10
II. Thịt bò			

TT	Tên hàng hóa	Đơn vị tính	Số lượng
1	Thịt bò bắp	Kg	100
2	Thịt bò dẻ sườn	Kg	1.150
3	Thịt bò mông	Kg	1.200
4	Thịt bò thăn	Kg	110
5	Thịt bò u vai	Kg	1.650
6	Xương bò	Kg	1.700
III. Thịt gia cầm			
1	Gà đùi công nghiệp	Kg	11.200
2	Gà già công nghiệp	Kg	2.500
3	Thịt ngan	Kg	450
4	Thịt vịt	Kg	50
5	Cánh gà	Kg	100
6	Lườn gà	Kg	1.450
7	Mề gà	Kg	380
8	Thịt gà ta	Kg	350
9	Chim bồ câu	Kg	100
10	Xương gà	Kg	4.200
IV. Hải sản			
1	Tôm đảo nhỏ	Kg	3.900
2	Tôm đảo loại I	Kg	50
3	Tôm đảo loại II	Kg	30
4	Tôm sú loại I	Kg	10
5	Tôm sú loại II	Kg	30
6	Tôm đồng	Kg	50
7	Mực ống	Kg	20
8	Ngao	Kg	100
9	Ốc nhồi to	Kg	100
10	Cá nục	Kg	2.450
11	Cua đồng	Kg	150
12	Chả cá	Kg	800
13	Cá rô phi lọc	Kg	1.300
14	Cá trắm đã làm sạch (bỏ đầu và ruột)	Kg	3.150
15	Cá trôi đã làm sạch (bỏ đầu và ruột)	Kg	2.000
16	Cá hồi	Kg	5

Tính năm kỹ thuật và các yêu cầu khác xin xem phụ lục chi tiết kèm theo thư mời.

Kính đề nghị Quý Công ty tham khảo và cung cấp báo giá, phương án thực hiện (nếu có) tới Viện Huyết học – Truyền máu Trung ương.

1. Mục đích báo giá: Làm cơ sở xây dựng kế hoạch lựa chọn nhà thầu.

2. Thời hạn gửi báo giá: Trước 16h00, ngày 05 tháng 4 năm 2024.

3. Yêu cầu báo giá:

- Về giá: Giá theo thị trường đã bao gồm thuế VAT và tất cả các loại thuế, phí, lệ phí liên quan.
- Về khối lượng, chất lượng: Nhà thầu đáp ứng đầy đủ tiêu chuẩn kỹ thuật, chất lượng hàng hóa và các nội dung theo yêu cầu của thư chào giá.
- Báo giá có hiệu lực tối thiểu 12 tháng kể từ ngày phát hành.
- Gửi kèm bản sao giấy phép Đăng ký kinh doanh có đóng dấu của Quý Công ty.

4. Hình thức gửi báo giá: Đề nghị Quý Công ty gửi bản cứng (có ký và đóng dấu), gửi trực tiếp hoặc theo đường bưu điện (trường hợp gửi bưu điện thời gian nhận báo giá phải trước thời hạn gửi báo giá quy định tại mục 2).

5. Địa điểm nhận báo giá: Phòng 132, bộ phận Văn thư, Viện Huyết học – Truyền máu Trung ương, Phố Phạm Văn Bạch, Phường Yên Hòa - Quận Cầu Giấy - Hà Nội.

6. Cần tìm hiểu thêm thông tin: Xin liên hệ Trưởng phòng Quản trị: ThS. Nguyễn Thị Quỳnh Chi 024.37821895 (683).

Quý đơn vị có quyền góp ý nếu thông tin trên chưa đầy đủ, có tính chất chỉ định hoặc có phương án đề xuất với mục đích sản phẩm và dịch vụ có chất lượng tốt hơn, hiệu quả hơn xin vui lòng góp ý. Viện sẽ xem xét hoàn thiện hồ sơ theo đúng các quy định hiện hành của nhà nước.

KT. VIỆN TRƯỞNG

PHÓ VIỆN TRƯỞNG



Lê Lâm

Phụ lục: YÊU CẦU KỸ THUẬT VÀ CÁC YÊU CẦU KHÁC

- I. Thời gian thực hiện hợp đồng:** 12 tháng kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực.
- II. Giao hàng:** Giao hàng hàng ngày tại các khoa/phòng và kho của bên mời thầu theo đơn đặt hàng từng đợt của bên mời thầu.
- III. Thời hạn thanh toán:** Trong vòng 90 ngày kể từ ngày nhà thầu cung cấp đủ chứng từ thanh toán.
- IV. Tính năng kỹ thuật:**

1. Thịt lợn

1.1 Hồ sơ pháp lý do cơ quan có thẩm quyền cấp:

- Có căn cước công dân hoặc giấy tờ tùy thân.
 - Có giấy phép đăng ký kinh doanh
 - Có giấy chứng nhận cơ sở VSATTP, giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, bản cam kết đảm bảo ATTP đối với thực phẩm.
- Thực phẩm phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
 - Giao hàng đúng hạn theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng.
 - Thịt có dấu kiểm dịch giết mổ của chi cục thú y kiểm định.
 - Khi giao hàng có biên bản giao thực phẩm & hóa đơn giá trị gia tăng có đóng dấu treo của đơn vị cung cấp.

1.2 Yêu cầu chung

- Về màu sắc: Thịt tươi mới có màu sắc sáng, thịt ngon sẽ có màu đỏ nhạt hoặc hồng tươi.
- Độ đàn hồi: Thịt săn chắc, không nhũn nhão, độ đàn hồi tốt dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra, thời gian từ 01-02 giây, đường cắt bề mặt thịt khô ráo, lớp bì mềm.
- Về mùi: Có mùi thơm đặc trưng của thịt, mùi này không gây khó chịu, không có mùi hôi, tanh khi ngửi.
- Phần da: được làm sạch không còn lông, da mỏng, không bầm tím hay xuất huyết, không có vết loét.
- Lớp mỡ dưới da: Có màu trắng trong hơi ngà ngà.
- Hàng ngày giao hàng xong, bên bán có trách nhiệm tiến hành sơ chế và thái, xay, chặt theo yêu cầu của bên mua

1.3 Tính năng kỹ thuật:

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
1	Thịt chân giò	• Phần chân giò đã lọc sạch xương, móng và mỡ viên quanh;	07-08 h

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
		<ul style="list-style-type: none"> Trọng lượng: chân giò trước từ 1.8 kg -2.5 kg/ cái, chân giò sau từ 01 kg -1.5 kg/ cái. 	
2	Thịt ba chỉ	<ul style="list-style-type: none"> Thịt ba chỉ là phần thịt nằm ở dưới bụng của lợn, không dính với sườn; Phần thịt này có nhiều lớp, thường có từ 03 đến 05 lớp xen kẽ; Yêu cầu loại da mỏng khoảng 2 mm, mỡ trắng, lớp mỡ dày khoảng 1,5cm; Miếng thịt có độ dày khoảng từ 5-7 cm, độ dài từ 25-30 cm; Yêu cầu tẻ sạch các viên mỡ, lấy nguyên tảng phần có thịt ba chỉ; 	07-08 h
3	Sườn sụn	<ul style="list-style-type: none"> Là phần sụn ở đầu của miếng sườn, mềm, có thịt bao quanh; Có độ dày khoảng từ 1-1,5 cm, độ dài khoảng từ 15-20 cm; Yêu cầu: Sụn tươi, có màu hồng nhạt, không mùi ôi thiu. 	07-08 h
4	Bầu dục	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi, đỏ sậm hoặc màu hồng ngả sang tím, mặt ngoài nhẵn bóng; Bầu dục không tụ máu, nguyên quả; Trọng lượng khoảng 0.3-0.4kg/ cặp. 	07-08 h
5	Dạ dày	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi, không có mùi ôi thiu, màu trắng đồng đều, không có vết thâm tím, vết loét, u nhọt; Trọng lượng khoảng 0.6-0.8kg/ cái. 	07-08 h
6	Gan lợn	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu buồng gan tươi, không có mùi ôi thiu; Yêu cầu về màu sắc: đều màu, màu đỏ sẫm hoặc tím nhạt, bề mặt gan mềm mịn, không u cục; Trọng lượng khoảng 2kg/ buồng. 	07-08 h
7	Lòng già	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi, không có mùi ôi thiu; Yêu cầu đã làm sạch các chất bẩn bên trong; Lòng già có màu vàng nhạt, dày mình. 	07-08 h
8	Lòng non	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi, không có mùi ôi thiu; Yêu cầu đã làm sạch các chất bẩn bên trong; Lòng non có màu trắng đều. 	07-08 h
9	Mỡ thịt lợn	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu phải trắng & trong, không có mùi ôi thiu; Lớp mỡ dày khoảng 1.5-2 cm. 	07-08 h
10	Móng giò	<ul style="list-style-type: none"> Móng giò là phần chân giò gắn với móng heo, phần này thường ít thịt nhiều da; Yêu cầu: được làm sạch lớp bẩn bên ngoài; 	07-08 h

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
		<ul style="list-style-type: none"> Có trọng lượng khoảng 0.7- 1 kg; Yêu cầu: móng có màu trắng, không có các vết bầm tím trên da. Phần da của móng săn chắc, không nhũn nhão, phần xương không rỉ dịch. 	
11	Mũi lợn	<ul style="list-style-type: none"> Mũi đã làm sạch, tẻ sạch mỡ; Có màu trắng, không vết thâm tím; Yêu cầu: tươi, không có mùi ôi thiu; Có trọng lượng khoảng từ 0.4-0.6 kg/ cái. 	07-08 h
12	Sườn thăn bỏ cục	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu miếng sườn tươi, có màu hồng nhạt, không có mùi ôi thiu; Sườn có xương nhỏ khoảng 1 cm, loại sườn này thịt nhiều; Phần sườn này không dính xương cục; Sườn có độ dày khoảng 2.0 -2.5 cm, độ dài khoảng 25-30 cm. 	07-08 h
13	Tai lợn	<ul style="list-style-type: none"> Tai đã làm sạch, tẻ sạch mỡ; Yêu cầu: tươi, không có mùi ôi thiu, có màu trắng, không vết xước, thâm tím; Có trọng lượng khoảng từ 0.2-0.3 kg/ cái. 	07-08 h
14	Thịt bắp chân giò	<ul style="list-style-type: none"> Thịt bắp chân giò là dùng phần thịt chân giò đã lọc sạch xương và mỡ viền xung quanh được quấn chặt bằng dây dù; Có trọng lượng từ 01 kg -1.5 kg/ cái. Yêu cầu miếng thịt lợn tươi, không có mùi ôi thiu, màu sắc đỏ nhạt hoặc hồng tươi Thịt săn chắc, có màng ngoài khô, không nhũn nhão, đàn hồi tốt (Dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra, thời gian từ 01-02 giây). 	07-08 h
15	Đầu Lòng non	<ul style="list-style-type: none"> Là phần đầu của lòng non; Chiều dài từ 40-50 cm; Làm sạch dịch bẩn, có độ dày, màu trắng sáng. 	07-08 h
16	Thịt sấn móng + Sấn vai	<ul style="list-style-type: none"> Thịt sấn móng là phần thịt nằm ở phía cuối thân của con lợn. Phần thịt nguyên khối móng gồm bì, mỡ và thịt nạc; Yêu cầu loại da mỏng khoảng 2 mm, mỡ trắng, nhiều thịt, lớp mỡ dày khoảng 1,5cm; Khối móng có trọng lượng khoảng 07-09 kg; Thịt sấn vai là phần vị trí vai lợn, phần thịt nguyên khối vai, gồm cả nạc và mỡ; 	07-08 h

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
		<ul style="list-style-type: none"> • Khối vai có trọng lượng từ 05-07 kg; • Yêu cầu miếng thịt lợn tươi, không có mùi ôi thiu, màu sắc đỏ tươi hoặc đỏ sẫm; • Thịt săn chắc, có màng ngoài khô, không nhũn nhão, đàn hồi tốt (Dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra, thời gian từ 01-02 giây). 	
17	Thịt nạc mông	<ul style="list-style-type: none"> • Lấy từ phần nạc mông, không có phần mỡ và bì; • Thịt có độ dày khoảng 15 cm, có trọng lượng khoảng 03-05 kg/ khối nạc vai; • Yêu cầu miếng thịt lợn tươi, không có mùi ôi thiu, màu sắc đỏ tươi hoặc đỏ sẫm; • Thịt săn chắc, có màng ngoài khô, không nhũn nhão, đàn hồi tốt (Dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra, thời gian từ 01-02 giây). 	07-08 h
18	Thịt nạc thăn	<ul style="list-style-type: none"> • Lấy từ phần nạc thăn trên sống lưng, đã được lọc sạch để gân; • Thịt có độ dày khoảng từ 7-8 cm, độ dài khoảng 40 cm; • Yêu cầu thịt tươi mới, không có mùi ôi thiu, có màu hồng nhạt; • Thịt săn chắc, có màng ngoài khô, không nhũn nhão, đàn hồi tốt (Dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra, thời gian từ 01-02 giây). 	07-08 h
19	Thịt nạc vai	<ul style="list-style-type: none"> • Lấy từ phần nạc vai phía trên, có các lớp mỡ xen kẽ nhau; • Có trọng lượng khoảng 02-03 kg/ 1 khối vai; • Yêu cầu thịt tươi, không có mùi ôi thiu, có màu đỏ tươi hoặc đỏ sẫm; • Thịt săn chắc, có màng ngoài khô, không nhũn nhão, đàn hồi tốt (Dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra, thời gian từ 01-02 giây). 	07-08 h
20	Tiết lợn	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu tươi mới, màu đỏ tươi, không vón cục; • Khi mang đến phải được đóng kín trong chai. 	07-08 h
21	Tim lợn	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu tươi, không có mùi ôi thiu; • Tim có màu sẫm, mặt ngoài nhẵn bóng, màng bao tim dính liền với cơ tim, tim không tụ máu; • Tim nguyên quả trọng lượng khoảng 0.3 - 0.4kg/ quả. 	07-08 h

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
22	Tràng	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu tươi, không có mùi ôi thiu; Có độ dày, có màu trắng trong, không có chất nhày tiết ra, Tràng: nguyên buồng từ 0.7 kg-1.2 kg/ bộ tràng. 	07-08 h
23	Xương cụt	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu: xương tươi, không có mùi ôi thiu; Phần tủy bên trong ống xương có màu trắng trong, không rỉ nước. 	07-08 h
24	Xương ống	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu: xương tươi, không có mùi ôi thiu; Phần tủy bên trong ống xương có màu trắng trong, không rỉ nước. 	07-08 h
25	Luối	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu luối tươi, có màu sáng, không có mùi ôi thiu; Luối đã làm sạch, tẻ sạch mỡ; Có trọng lượng khoảng từ 0.5-0.7 kg/ cái. 	07-08 h

2. Thịt bò:

2.1 Yêu cầu chung :

- Màu sắc: Thịt tươi mới có màu sắc sáng, thịt ngon sẽ có màu đỏ tươi, thớ thịt mềm, nhỏ nhưng không có quá mịn;
- Độ đàn hồi: Thớ thịt tươi, độ đàn hồi tốt khi dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết, bề mặt thịt khô ráo;
- Mùi vị: Có mùi đặc trưng nhưng không quá hăng, mùi này không gây khó chịu, không có mùi hôi, tanh khi ngửi.
- Lớp mỡ: Mỡ màu vàng nhạt, gân màu trắng.
- Hàng ngày giao hàng xong, bên bán có trách nhiệm tiến hành sơ chế và thái, xay, chặt theo yêu cầu của bên mua

2.2 Tính năng kỹ thuật:

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
1	Thịt bò bắp	<ul style="list-style-type: none"> Phần thịt bắp có màu đỏ đậm, thớ thịt nhỏ mịn, không dất mỡ, có các đường gân bên trong xen kẽ các thớ thịt; Trọng lượng từ 1-2 kg/ 1 bắp. Yêu cầu thịt phải tươi, ngửi không có mùi hôi tanh. 	05h30-6h00'
2	Thịt bò dẻ sườn	<ul style="list-style-type: none"> Là phần thịt rút xương của sườn bò, thịt có màu đỏ tươi, kèm dất mỡ và gân; Yêu cầu thịt phải tươi, ngửi không có mùi hôi tanh, mỡ màu vàng nhạt. 	05h30-6h00'

3	Thịt bò mông	<ul style="list-style-type: none"> • Là phần thịt nạc mông bò; • Thịt bò màu đỏ tươi, khi ấn nhẹ sẽ thấy có độ đàn hồi. Thớ thịt thường nhỏ, không bị nhão ướt mà khô mịn. 	05h30-6h00'
4	Thịt bò thăn	<ul style="list-style-type: none"> • Là phần thịt nạc thăn bò, đã lọc sạch gân; • Thịt bò màu đỏ đậm, thớ thịt nhỏ, mềm, mịn; • Yêu cầu thịt phải tươi, ngửi không có mùi hôi tanh. 	05h30-6h00'
5	Thịt bò u vai	<ul style="list-style-type: none"> • Là phần u vai bò có dất mỡ; • Thịt bò màu đỏ tươi, thớ thịt to, mỡ dất có màu trắng vàng có mùi đặc trưng, không có mùi ôi, tanh; • Trọng lượng: khối u vai có lượng từ 4-7 kg 	05h30-6h00'
6	Xương bò	<ul style="list-style-type: none"> • Phần xương ống, xương cục dùng để làm nước dùng, yêu cầu phải tươi mới, ngửi không có mùi ôi thiu. • Yêu cầu phần tủy bên trong ống có màu trắng trong, còn nguyên vẹn không bị chảy nước hay biến đổi tính chất. 	05h30-6h00'

3. Thịt gia cầm:

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
1	Gà đùi công nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu là góc phần tư của đùi gà, thịt gà tươi (đã làm sạch và loại bỏ phao câu); • Trọng lượng $\geq 0,65\text{kg/}$ cái; • Sau khi nhận hàng xong, yêu cầu gà đùi được thái, chặt theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. 	06h-07h
2	Gà già công nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu: gà còn sống khi được mang tới khoa dinh dưỡng \rightarrow làm sạch, sơ chế \rightarrow nhập hàng; • Yêu cầu gà già, mình chắc; • Thịt gà màu trắng, ức to, đùi to; • Trọng lượng khoảng từ 3\rightarrow4 kg/ con (đã làm sạch lông và không có lòng mề); • Yêu cầu thịt phải tươi, ngửi không có mùi hôi tanh, mỡ màu vàng nhạt. 	06h-07h
3	Thịt ngan	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu: ngan còn sống khi được mang tới khoa dinh dưỡng \rightarrow làm sạch, sơ chế \rightarrow nhập hàng; • Trọng lượng ngan khoảng 3kg/con, đã làm sạch lông và không có lòng mề. 	06h-07h
4	Thịt vịt	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu: vịt còn sống khi được mang tới khoa dinh dưỡng \rightarrow làm sạch, sơ chế \rightarrow nhập hàng; • Trọng lượng vịt khoảng 2kg/con, đã làm sạch lông và không có lòng mề. 	06h-07h
5	Cánh gà	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu cánh gà có màu vàng nhạt không bầm tím, xây xước; • Trọng lượng khoảng 7 cái/ 1kg, đã làm sạch lông. 	06h-07h

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
6	Lườn gà	<ul style="list-style-type: none"> Lườn gà đã được lọc sạch xương và da; Ức gà có màu trắng, thớ thịt dài, dai, không mùi hôi; Trọng lượng khoảng 1-1.5 kg/ cái; Sau khi nhận hàng xong, yêu cầu lườn gà được thái, tạo hình theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng. 	06h-07h
7	Mề gà	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu: mề gà được loại bỏ các chất bẩn bên trong và làm sạch; Thái và tạo hình theo yêu cầu của khoa dinh dưỡng; Không mùi hôi tanh; Trọng lượng từ 25 – 30 cái/ kg. 	06h-07h
8	Thịt gà ta	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu: gà săn chắc, ức nhỏ. Da gà ta vàng, da gà không bị thâm tím, không có các đốm đen, nổi nốt... Yêu cầu: gà còn sống khi được mang tới khoa dinh dưỡng → làm sạch, sơ chế → nhập hàng; Thịt gà tươi, không có mùi hôi; Dùng tay ấn vào mình gà, lườn gà hoặc đùi để kiểm tra độ săn chắc; Trọng lượng khoảng từ 2→2.5 kg/con đã làm sạch lông và không có lòng mề. 	06h-07h
9	Chim bồ câu	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu: chim câu còn sống khi được mang tới khoa dinh dưỡng → làm sạch, sơ chế → nhập hàng; Trọng lượng từ 0.4 -0.5 kg/ con (đã làm sạch) 	06h-07h
10	Xương gà	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu: chọn loại xương lấy từ phần đùi gà; Xương tươi, không mùi ôi, không rỉ nước. 	06h-07h

4. Hải sản:

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
1	Tôm đảo nhỏ	<ul style="list-style-type: none"> Tôm đảo tươi, sống, mình chắc; Sau khi nhận hàng, yêu cầu tôm được làm sạch (bao gồm cắt râu & làm sạch phân); Tôm đảo nhỏ có trọng lượng khoảng 80→100 con/1kg. 	08h-09h
2	Tôm đảo loại I	<ul style="list-style-type: none"> Tôm đảo tươi, sống, mình chắc; Sau khi nhận hàng, yêu cầu tôm được làm sạch (bao gồm cắt râu & làm sạch phân); Tôm đảo to loại I có trọng lượng khoảng 30-35 con/1kg. 	08h-09h

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
3	Tôm đảo loại II	<ul style="list-style-type: none"> Tôm đảo tươi, sống, mình chắc; Sau khi nhận hàng, yêu cầu tôm được làm sạch (bao gồm cắt râu & làm sạch phân); Tôm đảo to loại II có trọng lượng khoảng 40-45 con /1kg. 	08h-09h
4	Tôm sú loại I	<ul style="list-style-type: none"> Tôm sú tươi, sống, mình chắc; Sau khi nhận hàng, yêu cầu tôm được làm sạch (bao gồm cắt râu & làm sạch phân); Tôm sú loại I trọng lượng khoảng 25con /1kg. 	08h-09h
5	Tôm sú loại II	<ul style="list-style-type: none"> Tôm sú tươi, sống, mình chắc; Sau khi nhận hàng, yêu cầu tôm được làm sạch (bao gồm cắt râu & làm sạch phân); Tôm sú loại II trọng lượng khoảng 30con /1kg. 	08h-09h
6	Tôm đồng	<ul style="list-style-type: none"> Tôm đồng: tươi sống, vỏ bóng mượt; Có màu lục nhạt hoặc màu xám. 	08h-09h
7	Mực ống	<ul style="list-style-type: none"> Mực ống có độ đàn hồi tốt, mắt sáng to trong suốt, thân dài khoảng 20 cm, mình chắc; Có hình ống, da có màu đốm hồng; Có trọng lượng khoảng 04-05 con/1 kg; Sau khi nhận hàng xong, yêu cầu mực được làm sạch, sơ chế theo yêu cầu của khoa Dinh dưỡng. 	08h-09h
8	Ngao	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu: chọn những con vẫn lạnh, không bị nứt, vỡ vỏ, tròn mẩy, cầm nặng tay, miệng ngao ngậm chặt; Không có mùi hôi. Trọng lượng từ 50-60 con/ kg. 	08h-09h
9	Ốc nhồi to	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu: ốc nhồi tươi, ngon, béo mập, miệng căng đầy ra phần ngoài; Yêu cầu: chọn những con vẫn lạnh, không bị nứt, vỡ vỏ, tròn mẩy, cầm nặng tay, miệng ốc ngậm chặt; Không có mùi hôi; Trọng lượng từ 20-25 con/ kg. 	08h-09h
10	Cá nục	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu: cá phải còn nguyên cả con, mang đỏ dính chặt với hoa khế; Không mùi hôi; Mình cá chắc; Trọng lượng khoảng 06 con /1 kg chưa sơ chế; Yêu cầu cá được làm sạch => cắt khúc theo yêu cầu của khoa Dinh dưỡng => nhập hàng. 	08h-09h

TT	Tên hàng hóa	Tính năng	Thời gian giao hàng hàng ngày
11	Cua đồng	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu: cua đồng tươi sống; • Những con cua có càng to, không bị rụng càng; • Trọng lượng khoảng 50→70 con /1 kg; • Sau khi nhận hàng xong, yêu cầu cua được làm sạch => xé cua => xay. 	08h-09h
12	Chả cá	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu: chả cá được làm từ cá rô phi tươi; • Trọng lượng từ 40-45 miếng /1kg. • Yêu cầu: chả cá mùi thơm đặc trưng của cá, bề mặt không mùi ôi thiu, khô ráo, không dính nhớt. • Thời hạn sử dụng tại thời điểm nhận hàng đạt trên 70% kể từ ngày sản xuất ghi trên bao bì. • Có bản tự công bố chất lượng sản phẩm hoặc bản công bố chất lượng sản phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp. 	08h-09h
13	Cá rô phi lọc	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu: cá tươi sống còn bơi khi mang tới nơi nhận hàng trước khi sơ chế, làm sạch → lọc → nhập hàng; • Yêu cầu cá rô phi nguyên con có trọng lượng khoảng từ 01-1,2 kg/ con (chưa lọc). 	08h-09h
14	Cá trắm đã làm sạch (bỏ đầu và ruột)	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu: cá phải còn tươi sống còn bơi khi mang tới nơi nhận hàng trước khi sơ chế, làm sạch → nhập hàng; • Không mùi hôi, mình chắc; • Cá trắm nguyên con trọng lượng khoảng từ 3,3 kg →04 kg/con. 	08h-09h
15	Cá trôi đã làm sạch (bỏ đầu và ruột)	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu: cá phải còn tươi sống còn bơi khi mang tới nơi nhận hàng trước khi sơ chế, làm sạch → nhập hàng; • Không mùi hôi, mình chắc; • Cá trôi nguyên con trọng lượng khoảng từ 02 kg →03kg /con. 	08h-09h
16	Cá hồi	<ul style="list-style-type: none"> • Cá hồi phi lê đông lạnh: là phần thịt được cắt ra từ thân cá hồi sau khi đã được bỏ đầu, đuôi, xương cá, vây cá, vẩy cá và các phần mỡ thừa. Thịt cá hồi phi lê tươi ngon có màu cam tươi đến cam sẫm, vân mỡ xen đều trong thớ thịt có màu trắng mịn. • Quy cách: cắt thành những miếng 200g – 500g, được chia thành từng khay và bọc nilong kín. • Thời hạn sử dụng tại thời điểm nhận hàng đạt trên 70% kể từ ngày sản xuất ghi trên bao bì. 	08h-09h