

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

1.1. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu

- Chủ đầu tư: Trung tâm Điều dưỡng phục hồi chức năng tâm thần Việt Trì
- Dự toán: Mua sắm lương thực, thực phẩm phục vụ đối tượng năm 2026
- Tên gói thầu: Gói thầu số 02: Cung cấp thực phẩm phục vụ đối tượng.
- Nguồn vốn: Ngân sách nhà nước và nguồn thu hoạt động đối tượng điều trị luân phiên
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh, trong nước, qua mạng
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ.
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý IV năm 2025
- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 01 năm, kể từ ngày ký hợp đồng.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1. Yêu cầu kỹ thuật chung

a) Phạm vi công việc Phạm vi công việc của nhà thầu chào hàng bao gồm (nhưng không hạn chế) các nội dung sau:

- Cung cấp, vận chuyển hàng hóa tới địa điểm theo yêu cầu của Chủ đầu tư.
- Bảo quản, nghiệm thu, bàn giao hàng hóa.
- Bàn giao hàng hóa phải thỏa mãn các yêu cầu của E-HSMT. Chịu mọi chi phí nghiệm thu và vận chuyển hàng hóa.

b) Các yêu cầu chung về hàng hóa cung cấp

- Nhà thầu tham gia dự thầu phải chào đúng và đủ chủng loại, khối lượng hàng hoá nêu tại Bảng Phạm vi cung cấp hàng hóa thuộc Mẫu số 01A (webform trên Hệ thống) chương IV của E-HSMT.
- Nhà thầu phải cung cấp các tài liệu theo E-CDNT 10.8, Chương II của E-HSMT.
- Hàng hóa được cung cấp theo số lượng, chất lượng, chủng loại do Chủ đầu tư yêu cầu (theo đợt) cụ thể sau khi ký kết hợp đồng.
- Biện pháp vận chuyển và bàn giao hàng hóa: phải nêu cụ thể phương pháp vận chuyển không làm ảnh hưởng chất lượng sản phẩm, khi giao hàng phải có biện pháp kiểm tra thử nghiệm, trong đó nêu rõ trách nhiệm các bên trong quá trình giao nhận.
- Bảo hành: Cam kết đảm bảo có mặt trong vòng 24 giờ kể từ khi nhận được thông báo bằng điện thoại hoặc email của Chủ đầu tư về việc phát sinh các vấn đề liên quan đến chất lượng hàng hóa và có phương án xử lý, thu hồi khẩn cấp lô hàng kém chất lượng đồng thời có cơ chế khắc phục thiệt hại.

c) Nghiệm thu bàn giao

- Công việc chỉ được coi là hoàn thành khi hai bên ký biên bản nghiệm thu bàn giao đưa vào sử dụng.
- Mọi thủ tục nghiệm thu bàn giao được thực hiện theo đúng qui định của Pháp luật.

Nhà thầu có quyền đưa vào trong đề xuất tài chính toàn bộ các chi phí cần thiết để đảm bảo cho mình nhận được chứng chỉ hoàn thành công việc.

1.2.2. Yêu cầu kỹ thuật cụ thể

- + Nhóm Rau, củ, quả tươi, ...: Thực phẩm phải tươi ngon, không được dập nát, không bị thối bên trong, phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
- + Nhóm Thực phẩm tươi sống, ...: Tươi, không ươn thối, không được ngả màu, thực phẩm không được ôi thiu, phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- + Nhóm Thực phẩm chế biến: Thực phẩm không được ẩm mốc, ôi thiu, không được sử dụng chất bảo quản quá quy định và phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có chứng nhận nguồn gốc hàng rõ ràng.

+ Nhóm Thực phẩm khô, gia vị: Thực phẩm không được ẩm mốc, không nhuộm phẩm màu, phải có nhãn mác, hạn sử dụng rõ ràng và phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Nhóm thực phẩm thủy hải sản: Phải tươi, không qua đông lạnh, tẩm ướp hóa chất, không ôi, thiu. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Tóm tắt thông số kỹ thuật của hàng hóa và các dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn sau đây:

STT	Tên hàng hoá	Tiêu chuẩn hàng hoá (Yêu cầu tối thiểu tương đương hoặc tốt hơn)	Quy cách đóng gói
1	Hành tươi	Hành lá nhặt sạch lá úa, không có đất bẩn, cọng hành nhỏ. Có cam kết về chất lượng sản phẩm. Tươi, xanh, dọc tươi, có mùi thơm, không bị thối nhũn (không lấy hành ống to). Sản xuất theo tiêu chuẩn Vietgap	1kg/túi
2	Cà chua	Cà chua phải tươi, mới, quả to đều nhau không bị dập nát, chín vừa không có tạp chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích, không chất bảo vệ thực vật.(có cam kết về chất lượng sản phẩm). Cà chua chín đỏ mọng quả tròn tươi, cứng tay, khoảng 10-12 quả/kg, Sản xuất theo tiêu chuẩn Vietgap	1kg/túi
3	Củ sả	Phần củ, không rễ không lá, củ to và tươi, không dập nát dài 20-25cm. Khoảng 25-30 củ lớn /1kg. Sản xuất theo tiêu chuẩn Vietgap	1kg/túi
4	Cần tây	Rau phải tươi, mới, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích, không chất bảo vệ thực vật . Có cam kết về chất lượng sản phẩm Sản xuất theo tiêu chuẩn Vietgap	500gr/1 túi
5	Ớt xanh, đỏ đã lát	Quả tươi cuống gắn chặt vào thân màu đỏ hoặc xanh đều, ớt chín đều, không dập nát, không bị thâm đen, căng mọng không bị mềm nhũn, 4-5 quả/kg. Có cam kết về chất lượng sản phẩm Sản xuất theo tiêu chuẩn Vietgap	1kg/túi
6	Rau ngổ	Rau tươi mới, không sâu bệnh, không thối nhũn, tấp lá, ngọn đều nhau, non, độ dài không quá 20cm	10 bó/kg
7	Vùng non	Vùng trắng khô, không mốc mọt, không chứa chất bảo quản thực phẩm	500gr/1 túi
8	Hành tây	Tròn đều, phần vỏ có màu vàng hoặc nâu vàng, bề mặt củ trơn láng, không có vết thâm đen, không có chất kích thích, không chất bảo vệ thực vật, trọng lượng 4-5 củ/kg sản phẩm Sản xuất theo tiêu chuẩn Vietgap	1kg/túi
9	Rau mùi ta	Rau tươi có mùi thơm, non, không dập nát, đã loại sạch bùn đất, không có chất kích thích, không chất bảo vệ thực vật. sản phẩm Sản xuất theo tiêu chuẩn Vietgap	
10	Rau thì là	Rau tươi, xanh, có mùi thơm, không bị thối nhũn, không có chất kích thích, không chất bảo vệ thực vật. Sản xuất theo tiêu chuẩn Vietgap	
11	Cà rốt	Cà rốt ta đều quả thẳng không nứt màu vàng đặc trưng ko bị dập nát tươi mới, không có chất kích thích, không chất bảo vệ thực vật. Trọng lượng: 4 - 5 củ/kg. Sản xuất theo tiêu chuẩn Vietgap	1kg/túi
12	Gừng củ	Củ đều, sạch không sâu, không bùn đất, củ già đều, lòng vàng tươi, củ to, già củ, không có chất kích thích, không chất bảo vệ thực vật. Sản xuất theo tiêu chuẩn Vietgap	1kg/túi
13	Tỏi khô	Yêu cầu củ to tròn đều, già, chắc củ, nhánh to, không mọt, mốc. không chất bảo vệ thực vật. (Trọng lượng: $\geq 0.04\text{kg/củ}$)	Đóng gói theo tiêu

			chuẩn nhà sản xuất
14	Hành khô	Yêu cầu củ to tròn đều, già, chắc củ, nhánh to, không mọc, mốc. Có cam kết về chất lượng sản phẩm. (Trọng lượng: $\geq 0.04\text{kg/Củ}$)	Đóng gói theo tiêu chuẩn nhà sản xuất
15	Hạt tiêu	Hạt tiêu sọ, rang xay mịn, không lẫn tạp chất, mùi thơm vị cay nồng. Có cam kết về chất lượng sản phẩm	Đóng gói theo tiêu chuẩn nhà sản xuất
16	Cháo gói	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, còn hạn sử dụng ít nhất 6 tháng tính từ thời điểm giao hàng, có tem nhãn. Cháo gói không bị rách, thủng. Thành phần: HẠT CHÁO - Gạo; GÓI GIA VỊ - Dầu thực vật tinh luyện, muối, chất điều vị, đường, hành, tỏi, chiết xuất nấm men, bột nước trong, bột béo thực vật, rau sấy, tiêu, hương tổng hợp, hương thịt tổng hợp, phẩm màu tổng hợp, vitamin C, B1.... đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm,	50g/1 gói
17	Mỳ chính	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, còn hạn sử dụng 6 tháng, có tem nhãn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Hạt mỳ chính loại to, 2kg/1 túi. Thành phần: Monosodim Glutamat tinh khiết 99+%, chất điều vị, phụ gia thực phẩm, đảm bảo Tiêu chuẩn ISOCERT TCVN 1459:2008 - Phụ gia thực phẩm - Mì Chính.	gói 2kg
18	Muối	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, còn hạn sử dụng 6 tháng, có tem nhãn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Muối hạt to. Đảm bảo tiêu chuẩn QCVN 01-193:2021/BNNPTNT	0,7kg/túi
19	Bột canh	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, còn hạn sử dụng ít nhất 6 tháng tính từ thời điểm cung cấp hàng hoá, có tem nhãn. Bột canh I-ốt, Thành phần bột canh: Muối iot, đường, bột tỏi, bột tiêu, ớt bột, ...Đảm bảo Tiêu chuẩn: TCVN 7396:2004 - Bột canh gia vị. Yêu cầu kỹ thuật 67.220 - Gia vị. Phụ gia thực phẩm	190g/gói
20	Nước mắm	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, còn hạn sử dụng ít nhất 6 tháng tính từ thời điểm giao hàng, có tem nhãn. được chất lọc từ cá cơm và muối biển ủ lâu năm theo phương pháp gia truyền. Hàm lượng đạm: Đạm toàn phần $>40\%$, đạm amin 15N. Chai thủy tinh, 650ml/chai. Đảm bảo tiêu chuẩn TCVN 5107:2018 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F11 Thủy sản và sản phẩm thủy sản biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.	650ml/chai
21	Dầu ăn	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, còn hạn sử dụng ít nhất 6 tháng tính từ thời điểm giao hàng, có tem nhãn. Chỉ số tiêu chuẩn: Chỉ số Iot (Wijs): 57 tối thiểu, Không Cholesterol, không TransFat và không chất tạo màu. Thành phần: Dầu olein và dầu đậu nành tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A palmitate. 4,7lít/can. Đảm bảo Tiêu chuẩn kỹ thuật TCVN 7597:2013.	Can 4,7 lít
22	Nước tương	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, còn hạn sử dụng ít nhất 3 tháng tính từ thời điểm giao hàng, có tem nhãn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Tương Bần được chế biến kỹ lưỡng, làm từ gạo ngon, đỗ tương thơm, to tròn và đều hạt. Nước tương ngon, không bị chua, thơm, đặc sánh.	1 lít/chai
23	Đường trắng	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, còn hạn sử dụng ít nhất 6 tháng tính từ thời điểm sản xuất, có tem nhãn. Màu trắng tinh, hạt nhỏ và khô, dễ tan khi pha vào nước, đường trắng có vị ngọt đậm, gắt hơn, không có mùi vị đặc trưng. Đảm bảo tiêu chuẩn	1kg/túi

		quốc gia TCVN 6958:2023 áp dụng cho đường tinh luyện dùng làm thực phẩm. Yêu cầu về nguyên liệu đường thô đáp ứng TCVN 6961.	
24	Dầu hào	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, còn hạn sử dụng ít nhất 6 tháng tính từ thời điểm giao hàng, có tem nhãn. Thành phần: Nước, đường, muối i ốt, chất ổn định 1442, chất điều vị, hương liệu giống tự nhiên, chất tạo màu tổng hợp, bột nấm hương, chất điều chỉnh độ acid 330, chất bảo quản 202. 820g/chai. Đảm bảo Tiêu chuẩn kỹ thuật TCVN 7597:2013.	chai 820g
25	Kẹo đắng	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, còn hạn sử dụng ít nhất 6 tháng tính từ thời điểm cung cấp hàng hoá, có tem nhãn. Kẹo đắng còn cứng, khô, không bị chảy nước.	30 túi/1 bịch
26	Bột chiên giòn	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, còn hạn sử dụng ít nhất 6 tháng tính từ thời điểm cung cấp hàng hoá, có tem nhãn. Dạng bột: Bột tằm khô, đã nêm sẵn gia vị. Thành phần: Tinh bột, bột mì, muối, bột bắp, bột chiên xù, hành, tỏi...	42g/1 gói
27	Gia vị kho tàu	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, còn hạn sử dụng ít nhất 6 tháng tính từ thời điểm giao hàng, có tem nhãn. Thành phần: Đường, chất điều vị, maltodextrin, muối i-ốt (muối, kali iodat, chất chống đông vón), bột nước mắm, màu thực phẩm tự nhiên caramen nhóm I, dầu cọ, tỏi, màu thực phẩm beta-caroten tổng hợp, chất chống đông vón dyoxic silic vô định hình, bột sắn, tiêu, hương nước mắm tổng hợp, hương đường caramen tổng hợp, màu tổng hợp Beta-Apo-Carotenol.	28g/1 gói
28	Gia vị bò kho	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, còn hạn sử dụng ít nhất 6 tháng tính từ thời điểm giao hàng, có tem nhãn. Thành phần: Đường, muối, dextrose monohydrate, mỡ bò, malto syrup, shortening, sả, chất điều vị, xơ protein đậu nành, hạt điều màu, bột cà ri, hành, chiết xuất nấm men, tỏi, đại hồi, xơ lúa mì, caramel, hương húng quế, rau thơm, lá thơm, chất bảo quản.... Gia vị dạng viên cô đặc.	75g/4 viên/hộp
29	Mộc nhĩ	Mộc nhĩ cắt hết chân, cánh to, dày, khô ráo, không vụn, không bị mốc ẩm, không chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.	1kg/túi
30	Miến dong	Miến làm từ bột dong, màu sắc tự nhiên, không tẩy, đóng túi 500 gram, còn 2/3 hạn sử dụng. Làm 100% từ dong, không bỏ, không nở nhũn, không tẩy trắng.	500gr/1 túi
31	Bánh đa nem	Bánh đa nem làm từ bột gạo, bánh đa nem màu vàng dạng tròn, đóng túi kín, bánh mềm dẻo nhưng không ướt ẩm mốc, còn 2/3 hạn sử dụng. Bánh không bị nát, rách.	12-15 lá/tập
32	Mỳ tôm	Thành phần chính, vắt mì gồm bột mì, dầu cọ, tinh bột, muối, đường; các gói gia vị chứa muối, đường, dầu cọ, bột tôm, ớt, tỏi, hành lá sấy, và các chất điều vị. Năng lượng: khoảng (350) kcal Chất đạm: khoảng (6-8g) Chất béo: khoảng (13-17g) Carbohydrate: khoảng (50-55g) Natri: khoảng (1200-1500mg). Hạn sử dụng của sản phẩm là 3 tháng.	Theo quy định nhà sản xuất
33	Mắm tôm	Màu sắc: Hồng tím đến sim, hoặc màu nâu đỏ đến nâu sẫm tùy loại. Mùi: Mùi thơm dịu tự nhiên, đặc trưng của mắm tôm chín, không có mùi lạ. Vị: Ngọt đậm, hậu vị thanh, mặn nhưng không chát, không đắng. Đạm tổng số: Lớn hơn hoặc bằng (10) gN/kg. Thành phần cơ bản: Mòi biển tươi (80%) và muối tinh (20%). Các chỉ tiêu an toàn: Vi sinh vật: Mắm tôm phải được kiểm nghiệm về các chỉ tiêu vi sinh theo quy định. Kim loại nặng: Phải nằm trong giới hạn cho phép. Còn 2/3 thời hạn sử	300ml/chai

		dụng nguyên nhãn mác đóng gói. Chai nhựa Pet nguyên sinh – đảm bảo an toàn sức khỏe.	
34	Than củi	Than hoa nướng thịt, than củi to, không bị vụn nát, khô, không bị ẩm ướt.	≥ 15kg/tải.
35	Dấm trắng	Còn 2/3 thời hạn sử dụng nguyên nhãn mác đóng gói, chai 400ml, Độ chua 4,5%. Thành phần: Nước, cồn thực phẩm, gạo (20g/l). Đảm bảo TCVN 12779:2020	chai 400ml
36	Magi	Còn 2/3 thời hạn sử dụng nguyên nhãn mác đóng gói, chai 700ml. Thành phần: Nước, muối i-ốt, chiết xuất đậu nành lên men tự nhiên, đường, chất điều vị, chiết xuất cà chua cô đặc, tỏi ớt tươi, chất điều chỉnh độ acid,..	chai 700ml
37	Thịt lợn mông	<p>Thịt lợn mông loại da mỏng khoảng 2 mm, mỡ trắng, nhiều thịt nạc, lớp mỡ dày khoảng 1,5cm; thịt lợn tươi, không có mùi ôi thiu, màu sắc đỏ tươi hoặc đỏ sẫm; phần thịt mông, có thể lọc cả quả khoảng 5-7kg, hoặc nguyên phần mông đặc, yêu cầu thịt không hôi cả khi nấu chín, làm sạch lông, thịt nạc mỡ gắn chặt với nhau, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Thực phẩm không qua đông lạnh, đã được kiểm dịch, không có chất bảo quản và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Yêu cầu chất lượng sản phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ký sinh trùng gạo bò, giun xoắn: Không phát hiện - Định tính Hydro Sulfua (H₂S): Không phát hiện - Hàm lượng chì (Pb): Không phát hiện - Hàm lượng Cadimi (Cd): Không phát hiện - Chloramphenicol: Không phát hiện - Ciprofloxacin: Không phát hiện - Clenbuterol: Không phát hiện - Salbutamol: Không phát hiện - E.Coli ≤ 9.0x10¹ - Salmonella spp: Không phát hiện <p>Sản phẩm được giết mổ tại đơn vị được cấp chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>	Đóng gói theo quy cách của nhà phân phối
38	Thịt lợn sấn	<p>Thịt lợn sấn loại da mỏng khoảng 2 mm, mỡ trắng, nhiều thịt nạc, lớp mỡ dày khoảng 1,5cm, thịt lợn tươi, không có mùi ôi thiu, màu sắc đỏ tươi hoặc đỏ sẫm; phần thịt vai giáp gáy lợn kéo dài phần thịt thắt lưng khoảng 5cm, phần nạc mỡ gắn liền với nhau. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Thực phẩm không qua đông lạnh, đã được kiểm dịch, không có chất bảo quản và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Yêu cầu chất lượng sản phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ký sinh trùng gạo bò, giun xoắn: Không phát hiện - Định tính Hydro Sulfua (H₂S): Không phát hiện - Hàm lượng chì (Pb): Không phát hiện - Hàm lượng Cadimi (Cd): Không phát hiện - Chloramphenicol: Không phát hiện - Ciprofloxacin: Không phát hiện - Clenbuterol: Không phát hiện - Salbutamol: Không phát hiện - E.Coli ≤ 9.0x10¹ - Salmonella spp: Không phát hiện <p>Sản phẩm đã qua kiểm dịch, đảm bảo điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm</p>	Đóng gói theo quy cách của nhà phân phối
39	Thịt lợn ba chỉ	Thịt lợn 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	Đóng gói theo quy

		<p>nạc mỡ xen kẽ, không nong không dính sụn, mỡ mỏng, thịt nạc màu đỏ hồng, phần mỡ trắng, phần da được cạo sạch lông, da mỏng, màu trắng. Thịt tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không có mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, Thực phẩm không qua đông lạnh, đã được kiểm dịch, không có chất bảo quản và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Yêu cầu chất lượng sản phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ký sinh trùng gạo bò, giun xoắn: Không phát hiện - Định tính Hydro Sulfua (H₂S): Không phát hiện - Hàm lượng chì (Pb): Không phát hiện - Hàm lượng Cadimi (Cd): Không phát hiện - Chloramphenicol: Không phát hiện - Ciprofloxacin: Không phát hiện - Clenbuterol: Không phát hiện - Salbutamol: Không phát hiện - E.Coli ≤ 9.0x10¹ - Salmonella spp: Không phát hiện <p>Sản phẩm đã qua kiểm dịch, đảm bảo điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm</p>	cách của nhà phân phối
40	Sườn lợn (rãnh sườn)	<p>Thực phẩm không qua đông lạnh, đã được kiểm dịch, không có chất bảo quản và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Phần dễ sườn nguyên thăn, không lẫn, sườn vai, bỏ sạch xương cục, thịt màu hồng tươi, không có sụn bám, xương bé, không dính thịt thăn, lọc dày vừa, không quá mỏng</p> <p>Yêu cầu chất lượng sản phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ký sinh trùng gạo bò, giun xoắn: Không phát hiện Định tính Hydro Sulfua (H₂S): Không phát hiện Hàm lượng chì (Pb): Không phát hiện Hàm lượng Cadimi (Cd): Không phát hiện Chloramphenicol: Không phát hiện Ciprofloxacin: Không phát hiện Clenbuterol: Không phát hiện Salbutamol: Không phát hiện E.Coli ≤ 9.0x10¹ Salmonella spp: Không phát hiện <p>Sản phẩm đã qua kiểm dịch, đảm bảo điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm</p>	Đóng gói theo quy cách của nhà phân phối
41	Thịt bò mỏng	<p>Thịt tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không có mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Thực phẩm không qua đông lạnh, đã được kiểm dịch, không có chất bảo quản và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Yêu cầu chất lượng sản phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cd (mg/kg): Không phát hiện - Pb (mg/kg): Không phát hiện - Chloramphenicol (µg/kg) : Không phát hiện - Clenbuterol (µg/kg) : Không phát hiện - Dexamethasone (µg/kg) : Không phát hiện <p>Sản phẩm đã qua kiểm dịch, đảm bảo điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm</p>	Đóng gói theo quy cách của nhà phân phối
42	Thịt bò thăn	<p>Là phần thịt nạc thăn bò, đã lọc sạch gân. Thịt lọc không bị vụn, không mỏng, không có phần diêm bạc nạc. Thịt tươi, mới, bề mặt khô, sạch, không có mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Thực phẩm không qua đông lạnh, đã được kiểm dịch, không có</p>	Đóng gói theo quy cách của nhà phân phối

		<p>chất bảo quản và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Yêu cầu chất lượng sản phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cd (mg/kg): Không phát hiện - Pb (mg/kg): Không phát hiện - Chloramphenicol ($\mu\text{g}/\text{kg}$) : Không phát hiện - Clenbuterol ($\mu\text{g}/\text{kg}$) : Không phát hiện - Dexamethasone ($\mu\text{g}/\text{kg}$) : Không phát hiện 	
43	Dẻ sườn bò	<p>Phần thịt dẻ sườn làm sạch để mỡ, thịt tươi, dẻo thơm, thịt trắng, không bở, không có mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Thịt dày tầm 3 cm, cắt bỏ phần bạc nhac mỡ diềm xung quanh. Thực phẩm không qua đông lạnh, đã được kiểm dịch, không có chất bảo quản và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Yêu cầu chất lượng sản phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cd (mg/kg): Không phát hiện - Pb (mg/kg): Không phát hiện - Chloramphenicol ($\mu\text{g}/\text{kg}$) : Không phát hiện - Clenbuterol ($\mu\text{g}/\text{kg}$) : Không phát hiện - Dexamethasone ($\mu\text{g}/\text{kg}$) : Không phát hiện 	Đóng gói theo quy cách của nhà phân phối
44	Giò lợn	<p>Giò mới, ngon, không hàn the, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, Có cam kết về chất lượng sản phẩm (Hàng sản xuất trong ngày còn nóng). Yêu cầu giò làm từ thịt lợn, trộn ít bột, giò không chảy nước, giò không gói bằng lá chuối, không sử dụng phụ gia trái quy định, luộc lên không bở, vị ngọt từ thịt.</p>	1kg/cái
45	Chả quế	<p>Chả mới, ngon, không hàn the, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, Có cam kết về chất lượng sản phẩm (Hàng sản xuất trong ngày còn thơm nóng). Thành phần chính: thịt lợn, mỡ lợn, nước mắm, hạt tiêu, muối ăn, mì chính, chất nhũ hóa, chất phụ gia,.. chả mềm, hơi ướt nhưng không dính nhớt mà chỉ dính một chút mỡ ở tay, khi ăn không bị nát, không bở mà cũng không quá khô cứng, thơm nhẹ mùi quế.</p>	1 kg/cái
46	Chả cá	<p>Thực phẩm chế biến sẵn. Chả làm từ cá tươi, thơm mùi cá, thì là. Chả cá không nhiều bột, không có vị chua, không mỡ, sờ vào chắc tay, không bị bở bột.</p>	Đóng gói theo quy cách của nhà phân phối
47	Cá nục	<p>Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, ươn, cá đều con, không bị trộn nhiều size, ít nhất còn 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì tính từ thời điểm giao hàng. Không chất bảo quản. (có cam kết về chất lượng sản phẩm). Cá nục bỏ đầu, size 8-10con/kg</p> <p>Yêu cầu chất lượng sản phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enrofloxacin: $\text{LOD} \leq 0.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ - Cd (LOD) $\leq 0.01\text{mg}/\text{kg}$ - Trọng lượng: $\geq 0.125\text{kg}/\text{Con}$; 	Đóng gói theo quy cách của nhà phân phối
48	Cá trê	<p>Thủy hải sản tươi, sống, đúng chủng loại yêu cầu. Không có dịch nhớt, làm sạch mang, miệng, vây, ruột. Đảm bảo tiêu chuẩn TCVN 13585-1:2022 về cá nước ngọt. Trọng lượng: $\geq 2,5\text{kg}/\text{Con}$</p>	Đóng gói theo quy cách của nhà phân phối
49	Cá basa	<p>Thủy hải sản đông lạnh vẫn giữ được màu sắc, mùi vị tự nhiên, không bị nát, ươn, ít nhất còn 2/3 hạn sử dụng ghi trên bao bì tính từ thời điểm giao hàng. Không chất bảo quản. Đảm bảo theo tiêu chuẩn ISO. Cá basa cắt khúc, bỏ đầu, bỏ mang, làm sạch ruột.</p>	Đóng gói theo quy cách của nhà phân phối

		Yêu cầu chất lượng sản phẩm: - Enrofloxacin: LOD $\leq 0.5 \mu\text{g/kg}$ - Cd (LOD) $\leq 0.01\text{mg/kg}$ - Trọng lượng: $\geq 0.25\text{kg/khúc}$	
50	Thịt gà làm sạch bỏ ruột	Thịt gà công nghiệp, làm sạch lông, không thâm dập, không có mùi hôi, thịt tươi, gà khô, không bơm nước, bỏ cổ cánh đầu, bỏ sạch mỡ, cuống họng, phổi, đã được kiểm dịch, không có chất bảo quản và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm - Năng lượng $\geq 122 \text{Kcal/100g}$ - Hàm lượng chì: $\leq 0.05 \text{mg/kg}$ - Hàm lượng Cadimi: $\leq 0.05 \text{mg/kg}$ - Trọng lượng: $\geq 3\text{kg/con}$	Đóng gói theo quy cách của nhà phân phối
51	Tôm lột	Thủy hải sản tươi sống, 30-40 con/kg. Có cam kết về chất lượng sản phẩm được đơn vị có thẩm quyền xác nhận. Vỏ tôm trong suốt, bóng mượt, không bị đục. Tôm tươi, vẫn còn nhảy, chắc tôm, đầu và thân tôm dính chặt vào nhau.	1kg/túi
52	Trứng vịt	Trứng mới, không có mùi lạ, vỏ tròn, sạch sẽ, không bị méo mó, không nứt. Lòng trắng trong, không bị loãng quá. Lòng đỏ có màu đặc trưng, không bị loãng. Khoảng 70-80g/quả, được cung cấp bởi đơn vị xác nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm do đơn vị có thẩm quyền cấp. có công bố chất lượng sản phẩm	Đóng gói theo quy cách của nhà phân phối

1.3. Các yêu cầu khác

- Hàng hóa cung cấp phải đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật, tiêu chuẩn quy định trong EHSĐT.
- Bản cam kết tiến độ cung cấp phù hợp với yêu cầu của E-HSĐT.
- Nhà thầu phải cung cấp tài liệu chứng minh nguồn kèm theo hình ảnh.
- Nhà thầu tự đảm bảo mọi chi phí có liên quan đến quá trình vận chuyển hàng hoá.
- Nhà thầu chịu hoàn toàn trách nhiệm và bắt buộc phải bồi thường những tổn thất do bên mình gây ra trong quá trình vận chuyển.
- Nhà thầu bàn giao hàng hoá nhiều lần. Giao hàng hàng ngày tại kho bên A, số lượng theo yêu cầu của bên A.

Mục 2. Bản vẽ

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có:

- Xử lý đối với hàng hoá không đạt yêu cầu qua kiểm tra: Chủ đầu tư từ chối nhận bàn giao hàng hóa.
- Hàng hoá chuyển đến kho bên mua sẽ được cơ quan chức năng của Bên mua kiểm tra về số lượng, chất lượng, thông số kỹ thuật theo hợp đồng đã ký;
- Nếu hàng hoá không đạt yêu cầu thì bên bán có trách nhiệm chỉnh sửa hoặc đổi mới đúng với yêu cầu chất lượng của hợp đồng.
- Trong quá trình kiểm tra và thử nghiệm, nếu Chủ đầu tư có sự nghi ngờ về chất lượng hàng hóa, sản phẩm của nhà thầu cung cấp, Chủ đầu tư có thể giao cho một đơn vị độc lập có chức năng để tiến hành đánh giá, kiểm tra, thử nghiệm. Nhà thầu sẽ phải chịu trách nhiệm chi trả toàn bộ các chi phí có liên quan nếu bị kết luận chất lượng hàng hóa, sản phẩm do nhà thầu cung cấp không đáp ứng yêu cầu theo quy định của E-HSMT và hợp đồng đã ký kết.