

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

1. Giới thiệu chung về gói thầu

- a) Chủ đầu tư: Học viên chính trị Công an Nhân dân
- b) Tên gói thầu: Mua sắm thực phẩm phục vụ bếp ăn học viên chính quy năm 2026.
- c) Nguồn vốn: Kinh phí thường xuyên năm 2026.
- d) Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi
- e) Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ.
- f) Loại hợp đồng: Hợp đồng theo đơn giá cố định.
- g) Thời gian thực hiện hợp đồng: Từ 01/01/2026 đến 31/12/2026
- h) Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý IV/2025.
- i) Địa điểm thực hiện: Bếp ăn học viên chính quy- Học viên chính trị CAND
- k. Quy định về giao hàng, đặt hàng:
 - + Quy định về đặt hàng:
 - Hàng ngày quản lý bếp ăn có trách nhiệm đặt hàng của ngày hôm sau (qua zalo, email, điện thoại) từ 16h00' đến 20h00' của ngày hiện tại; Các ngày lễ, Tết, ăn thêm đột xuất bên A sẽ thông báo cụ thể và chi tiết cho Bên B bằng điện thoại).
 - + Quy định về giao hàng:
 - Thời gian giao hàng cố định:
 - + Thực phẩm phục vụ cho bữa sáng sẽ được giao từ 05h đến 5h30 phút sáng hàng ngày (khi có sự thay đổi sẽ thông báo cụ thể).
 - + Thực phẩm phục vụ cho bữa ăn trong ngày sẽ được giao từ 6h30 đến 7h30 phút hàng ngày để lưu, nhập kho, và bảo quản.
 - + Các thực phẩm khác khi có kế hoạch nhận, Bên A sẽ thông báo cho Bên B trước từ 01 đến 03 ngày.
 - Trong trường hợp có thay đổi về quân số, các bếp ăn cần bổ sung thêm thực phẩm trong ngày thì nhà thầu vẫn phải bảo đảm đúng theo thời gian và yêu cầu của bếp ăn.
 - Thành phần tham gia giao nhận hàng gồm có: Bếp trưởng hoặc quản lý bếp ăn; trực ban trong ngày và đại diện đơn vị cung cấp thực phẩm.

2. Yêu cầu về kỹ thuật

- Hàng hóa mới 100%, là sản phẩm an toàn, tươi ngon, chất lượng.
- Thịt tươi sống, có xuất xứ rõ ràng, không dùng hàng đông lạnh, không ngả màu, ôi thiu, các thớ thịt đều, săn chắc, không nhũn nhão, đàn hồi tốt, không rỉ dịch, chảy nhớt, đã qua kiểm dịch của cơ quan thú y.
- Không sử dụng thịt của lợn, bò, gia cầm bị bệnh, dịch, có sử dụng thức ăn

tăng trọng, chất tạo nạc hay các loại thuốc cấm theo quy định trong chăn nuôi.

- Yêu cầu 100% các mặt hàng thực phẩm chế biến sẵn như giò heo, giò bò khi giao hàng cho bếp ăn phải còn nóng và Chủ đầu tư không chấp nhận hàng được trữ/cấp đông.

- Hàng hóa mỗi lần bàn giao phải kèm theo đầy đủ giấy tờ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ, giấy kiểm dịch thú y của các cơ quan có thẩm quyền với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật, các giấy tờ kiểm định chất lượng, giấy phép lưu hành.

- Tất cả các hàng hóa cung cấp phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không được tồn dư hóa chất độc hại vượt quá mức cho phép. Chủ đầu tư, bên mời thầu sẽ yêu cầu kiểm tra, thử nghiệm đột xuất, ngẫu nhiên trong suốt quá trình thực hiện hợp đồng. Nếu phát hiện sai phạm, nhà thầu sẽ bị xem xét xử lý theo quy định pháp luật.

- Yêu cầu về bao bì: Phải có cam kết bao bì đựng thực phẩm là loại túi 100% phân hủy sinh học AnEco, an toàn cho sức khỏe người sử dụng và thân thiện với môi trường. Khi có tình huống xuất phát nhanh, làm nhiệm vụ cứu hộ cứu nạn, quy cách đóng gói 1-2kg/túi, hút chân không, chày cấp đông sâu ở nhiệt độ -20 độ C.

- Nhãn mác: Trên mỗi túi thực phẩm phải có dán tem, nhãn ghi rõ tên hàng hóa (thịt mỡ, thịt vai, thịt ba chỉ, ...), thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng tịnh.

- Vận chuyển bàn giao hàng: Phương tiện vận chuyển thịt phải đảm bảo vệ sinh ATTP và không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

- Bảo quản: Sản phẩm được bảo quản ở nơi sạch, nên bảo quản ở nhiệt độ từ 0-4 độ C.

- Nhà thầu cam kết nếu cung cấp hàng hóa không đúng theo yêu cầu của E-HSMT thì Chủ đầu tư có quyền từ chối nhận hàng và Nhà thầu phải cung cấp lại đúng theo yêu cầu (*mọi rủi ro và chi phí liên quan do Nhà thầu chịu*). Trường hợp nhà thầu không đáp ứng về cung cấp hàng hóa theo yêu cầu của E-HSMT thì Chủ đầu tư có quyền hủy hợp đồng và mời nhà thầu khác cung cấp, mọi chi phí liên quan đến gói thầu sẽ do Nhà thầu chịu trách nhiệm. Trong mọi trường hợp khi Nhà thầu vi phạm hoặc các sản phẩm có các chỉ tiêu làm ảnh hưởng tới sức khỏe người sử dụng sẽ bị thanh lý hợp đồng và không được hoàn trả bảo đảm thực hiện hợp đồng.

- Bảng tổng hợp giá dự thầu ghi rõ giá chào từng chủng loại hàng hóa theo danh mục mời thầu và trong giá của hàng hoá đã bao gồm đầy đủ các loại thuế, phí và lệ phí;

- Hạn sử dụng: Hàng hóa sử dụng trong ngày và phải đảm bảo độ tươi ngon;

*** Ghi chú: E-HSMT của nhà thầu sẽ bị loại nếu không đáp ứng đầy đủ các yêu cầu quy định tại Mục 2 này.**

2.2 Yêu cầu kỹ thuật cụ thể.

- Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật là để minh họa các tiêu chuẩn chất lượng, công nghệ, tính năng kỹ thuật yêu cầu, nhà thầu có thể lựa chọn dự thầu hàng hóa có nguồn gốc, xuất xứ, nhà sản xuất, thương hiệu, mã hiệu phù hợp với điều kiện cung cấp nhưng phải đảm bảo yêu cầu có tiêu chuẩn kỹ thuật, công nghệ, đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng “tương đương” hoặc “ưu việt hơn” so với các yêu cầu tối thiểu. Trường hợp nhà thầu chào hàng hóa tương đương, nhà thầu phải cung cấp tài liệu kèm theo để chứng minh.

- Trong yêu cầu về kỹ thuật, nếu cụm từ “tương đương” được mô tả sau các yêu cầu về kỹ thuật thì được hiểu tương đương về đặc tính kỹ thuật, tiêu chuẩn công nghệ, nếu cụm từ “tương đương” được mô tả sau các yêu cầu về chức năng của thiết bị thì được hiểu tương đương về tính năng sử dụng.

- Hàng hóa phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn sau đây:

TT	Hàng hoá cung cấp	Yêu cầu kỹ thuật, chất lượng	
1	Gạo BC		
2	Gạo Khang dân		
3	Thịt lợn nạc vai	<p>- Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất</p> <p>- Mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt.</p> <p>- Màu sắc của thịt sáng, màu hồng nhạt hoặc đỏ nhạt, phần mỡ có màu trắng trong hơi ngà ngà.</p> <p>- Mùi đặc trưng của thịt, không có mùi lạ.</p> <p>- Thịt chân giò: Lấy phần chân trước của con lợn. Chân giò có cả phần da bên ngoài, thịt và gân bao quanh xương.</p> <p>- Sườn non nguyên tấm, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất, Không chặt dính xương sống.</p> <p>- Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp.</p>	
4	Thịt lợn sườn vai		
5	Thịt lợn sườn hông		
6	Thịt lợn hông băm		
7	Thịt lợn nạc thăn		
8	Thịt lợn sườn thăn		
9	Thịt ba chỉ		
10	Thịt chân giò không xương		
11	Thịt chân giò bó sẵn		
12	Thịt chân giò có xương		
13	Sườn lợn thăn không cục		
14	Sườn sụn		
15	Xương lợn cục		
16	Xương lợn hom		
17	Tim lợn		<p>Màu sắc: đặc trưng từ hồng đến đỏ thẫm</p> <p>Mùi: đặc trưng, không có mùi lạ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>
18	Cật lợn		<p>Màu sắc: đặc trưng từ hồng đến đỏ thẫm</p> <p>Mùi: đặc trưng, không có mùi lạ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>
19	Gan lợn	<p>Màu sắc: đặc trưng từ hồng đến đỏ thẫm</p> <p>Mùi: đặc trưng, không có mùi lạ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>	

TT	Hàng hoá cung cấp	Yêu cầu kỹ thuật, chất lượng
20	Giò lụa	<ul style="list-style-type: none"> - Nguồn thịt heo sử dụng trong sản xuất phải sạch, không chứa mầm bệnh. - Thịt nạc được chọn thịt nóng, mới giết mổ, ít có mô liên kết - Sợi cơ nhỏ mịn, chưa bắt đầu quá trình tê cứng - Thịt nóng có khả năng hút nước, độ liên kết giữa các sợi protein tốt nên thịt sẽ mềm và dẻo khi chế biến - Thịt nóng chứa nhiều ATP nên khả năng hút nước thịt tốt. - PH của thịt nóng từ 7-7.3 - Thịt được chọn để chế biến chả quế chủ yếu là thịt đùi - Bề mặt thịt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ. - Quy cách: 01kg/túi
21	Chả lợn	<p>Thịt nạc</p> <ul style="list-style-type: none"> + Nguồn thịt heo sử dụng trong sản xuất phải sạch, không chứa mầm bệnh. + Thịt nạc được chọn thịt nóng, mới giết mổ, ít có mô liên kết + Sợi cơ nhỏ mịn, chưa bắt đầu quá trình tê cứng + Thịt nóng có khả năng hút nước, độ liên kết giữa các sợi protein tốt nên thịt sẽ mềm và dẻo khi chế biến + Thịt nóng chứa nhiều ATP nên khả năng hút nước thịt tốt. + PH của thịt nóng từ 7-7.3 + Thịt được chọn để chế biến chả heo chủ yếu là thịt đùi + Bề mặt thịt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ; mặt cắt mịn. - Các gia vị: Tuân theo các chỉ tiêu an toàn thực phẩm của Bộ Y tế. - Thời điểm giao hàng cho bếp ăn sản phẩm phải còn ấm, nóng. - Quy cách: 500gram/tấm.
22	Mọc lợn sống (viên	Không lẫn tạp chất. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm,

TT	Hàng hoá cung cấp	Yêu cầu kỹ thuật, chất lượng
	sẵn)	không chứa chất phụ gia.
23	Lòng non	Màu trắng đồng đều, không có vết thâm tím Mùi đặc trưng không có mùi lạ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
24	Thịt bò loại 1 (mông, thăn)	Thực phẩm còn tươi sống, thịt dẻo, tươi, có độ đàn hồi, không có mùi lạ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
25	Thịt bò loại 2 (vai)	
26	Thịt bò loại 3 (dải bò)	
27	Tôm biển to (loại 50 con/kg)	Thực phẩm còn tươi sống, không có mùi lạ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
28	Tôm đồng to	
29	Tôm đồng nhỏ	
30	Tôm nõn tươi đông lạnh	
31	Thịt gà CN làm sẵn (không đầu, chân)	<ul style="list-style-type: none"> - Gà, vịt tươi được làm sạch; đảm bảo chất lượng - Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp - Sơ chế theo yêu cầu của Chủ đầu tư
32	Thịt gà Tam hoàng làm sẵn (không đầu, chân)	
33	Cánh gà CN	
34	Tôi gà CN	
35	Thịt vịt làm sẵn (không đầu, chân)	
36	Thịt ngan làm sẵn (không đầu, chân)	
37	Cá bạc má (loại 7-8 con/kg)	Cá tươi, được cấp đông và bảo quản theo đúng quy định về bảo quản thực phẩm đông lạnh. Không có mùi lạ. Đảm bảo chất lượng Sơ chế theo yêu cầu của Chủ đầu tư
38	Cá nục biển to (loại 8-10 con/kg)	
39	Cá nục biển nhỏ (loại 13-15 con/kg)	
40	Cá rô phi (loại 1Kg trở lên)	Cá tươi, sống, làm sạch, cắt khúc sơ chế theo yêu cầu của Chủ đầu tư
41	Cá rô phi lọc sẵn	
42	Cá chim (loại 1Kg trở lên)	
43	Cá trôi (loại 1Kg trở lên)	
44	Cá trắm (loại 1,5 Kg trở lên)	
45	Cá basa	
46	Cá diếc nhỏ	
47	Cá diếc to	

TT	Hàng hoá cung cấp	Yêu cầu kỹ thuật, chất lượng
48	Ruột ốc làm sạch	Thực phẩm tươi sống, làm sạch, sơ chế theo yêu cầu của Chủ đầu tư
49	Mực làm sạch 500g/ khay 12-16 con/ kg	
50	Chả cá (thành miếng)	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa chất phụ gia. Tem nhãn có đầy đủ thông tin theo quy định. Hạn sử dụng còn tối thiểu 2/3 thời gian
51	Cá chi chua ngọt	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa chất phụ gia. Tem nhãn có đầy đủ thông tin theo quy định. Hạn sử dụng còn tối thiểu 2/3 thời gian
52	Rau tỏi tây	<p>Rau lá không bị dập úng, héo úa, sên ăn lá nhiều, màu tươi tự nhiên, không có mùi vị lạ (mùi rau hư hỏng, mùi hóa chất...).</p> <p>Quả cầm nặng tay, vỏ có màu sắc tự nhiên, không dập nát, không sâu, không già.. Củ, quả được chọn nguyên vẹn, hình dáng bình thường, không dập hoặc nứt vỏ, không héo úa, không có mùi vị lạ (mùi quả hư hỏng, mùi hóa chất...).</p> <p>Củ cầm nặng tay, vỏ có màu sắc tự nhiên, không dập nát, không sâu, không già, Củ được chọn nguyên vẹn, hình dáng bình thường, không dập hoặc nứt vỏ, không héo úa, không có mùi vị lạ (mùi quả hư hỏng, mùi hóa chất...).</p> <p>Sơ chế trước theo yêu cầu của chủ đầu tư.</p> <p>Khối lượng thực nhận là khối lượng sản phẩm sau khi sơ chế.</p>
53	Rau cần tây	
54	Rau muống	
55	Rau cải ngồng	
56	Rau mồng tơi	
57	Rau cải chip	
58	Rau bắp cải trắng	
59	Rau cải thảo	
60	Rau cải cúc	
61	Rau cải xanh	
62	Rau cải ngọt	
63	Rau ngót	
64	Rau dền	
65	Rau cải bẹ	
66	Rau khoai lang	
67	Khoai sọ	
68	Quả lạc lè	
69	Măng lá	
70	Đỗ cove	
71	Đỗ đũa	
72	Khoai tây	
73	Bí xanh/bí đao	
74	Bí ngô	
75	Su su	
76	Củ cải	
77	Súp lơ trắng	
78	Su hào	
79	Hành tây	
80	Cà tím	
81	Cà rốt	
82	Cà pháo	

TT	Hàng hoá cung cấp	Yêu cầu kỹ thuật, chất lượng	
83	Quả bầu		
84	Murop hương		
85	Murop đắng		
86	Giá đỗ		
87	Mùi		
88	Thì là		
89	Kinh giới		
90	Xà lách		
91	Bánh bao Phú mỹ nhân thịt 100g		Đồ ăn chế biến sẵn phải đảm bảo yêu cầu về trọng lượng, chất lượng nhân, vỏ, hạn sử dụng
92	Bánh chung nhỏ - 300 Gram		Đồ ăn chế biến sẵn phải đảm bảo yêu cầu về trọng lượng, chất lượng, hạn sử dụng
93	Xôi vò ruốc thịt lợn - 300 Gram	Đồ ăn chế biến sẵn, hàng ngày đảm bảo yêu cầu về trọng lượng, chất lượng, được chế biến hàng ngày	
94	Xôi lạc ruốc thịt lợn - 300 Gram	Đồ ăn chế biến sẵn, hàng ngày đảm bảo yêu cầu về trọng lượng, chất lượng, được chế biến hàng ngày	
95	Xúc xích	Xúc xích Đức Việt (Roma) hoặc tương đương, đóng gói 10 Cái/ Gói. Đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm	
96	Sủi cảo	Sủi cảo Đức Việt hoặc tương đương 500g/Gói. Đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm	
97	Bún, phở		
98	Mỳ gạo Châu Sơn - Bắc Giang	Được đóng gói và có tem nhãn đầy đủ. Ghi rõ hạn sử dụng. Đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm	
99	Miến dong	Được đóng gói và có tem nhãn đầy đủ. Ghi rõ hạn sử dụng. Đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm	
100	Bánh mì Kinh Đô ruốc nhỏ	Được đóng gói và có tem nhãn đầy đủ. Ghi rõ hạn sử dụng. Đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm	
101	Bánh mì Kinh Đô mềm sữa	Được đóng gói và có tem nhãn đầy đủ. Ghi rõ hạn sử dụng. Đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm	
102	Bánh mì Kinh Đô ruốc to	Được đóng gói và có tem nhãn đầy đủ. Ghi rõ hạn sử dụng. Đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm	
103	Pate Gan	Bao bì còn nguyên vẹn, không móp méo, rách vỡ. Tem nhãn trên bao bì phải có đầy đủ thông tin nhà sản xuất, nhà phân phối, thành phần nguyên liệu, hạn sử dụng...	
104	Mỳ tôm Hảo hảo (Gói 75gram)	Bao bì còn nguyên, không rách, vỡ, ẩm mốc. Tem nhãn trên bao bì phải có đầy đủ thông tin nhà sản	
105	Mỳ tôm Kokomi chua		

TT	Hàng hoá cung cấp	Yêu cầu kỹ thuật, chất lượng
	cay 65g	xuất, nhà phân phối, thành phần nguyên liệu, hạn sử dụng...
106	Mỳ tôm Kokomi Đại (vị tôm chua cay 90g)	Đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm
107	Sữa đậu nành	Sữa hộp Fami ít đường 200ml hoặc tương đương
108	Sữa tươi tiệt trùng	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk ít đường 220ml- dạng túi
109	Trứng vịt	15-17 quả/kg Quả đều, không dập vỡ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm
110	Trứng gà đỏ	15-17 quả/kg Quả đều, không dập vỡ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm
111	Trứng cút	Quả đều, không dập vỡ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm
112	Đậu phụ	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, được sản xuất trong ngày, không chứa chất phụ gia.
113	Đậu non 400g/ hộp	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa chất phụ gia.
114	Lòng gà	Mùi đặc trưng, không có mùi lạ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
115	Cua xay cấp đông	
116	Nem hải sản, nem đế	- Được làm từ thịt heo, hải sản tươi, bảo đảm không mắc bệnh. - Không sử dụng chất phụ gia bị cấm cho thực phẩm hoặc chất phụ gia chưa được phép sử dụng hoặc sử dụng vượt quá tỉ lệ quy định. - Các gia: Tuân theo các chỉ tiêu an toàn thực phẩm của Bộ Y tế. Bảo quản đông lạnh.
117	Ngao, hến	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
118	Lạc nhân	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
119	Cà chua	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
120	Chanh	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
121	Hành lá	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
122	Sấu, me khô	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
123	Ngô ngọt	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
124	Dứa	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
125	Dừa quả	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

TT	Hàng hoá cung cấp	Yêu cầu kỹ thuật, chất lượng
126	Khoai môn	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
127	Lá lót	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
128	Củ đậu, ổi	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
129	Chuối chín	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
130	Chuối xanh	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
131	Nấm đùi gà	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
132	Nấm sò trắng	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
133	Dưa hấu	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
134	Dưa chuột	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
135	Ớt tươi	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
136	Ớt chuông (xanh, đỏ)	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
137	Sả củ	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
138	Mộc nhĩ khô	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
139	Nấm hương khô	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
140	Vỏ bánh đa nem (Tập 20 lá)	Vỏ dẻo, không vỡ
141	Bột chiên giòn	AjiQuick hoặc tương đương
142	Bột chiên giòn Asia	
143	Bột chiên xù	
144	Bột rang muối	
145	Bột năng mezan	
146	Gia vị phở bò, gà cô đặc Barona 145g/ Gói	Gia vị phở bò, gà cô đặc Barona 145g/ Gói hoặc tương đương
147	Gia vị kho cá, kho thịt - Knorr 28g	Gia vị kho cá, kho thịt - Knorr 28g hoặc tương đương
148	Dấm bỗng 500ml	Dấm bỗng 500ml
149	Mẻ	Mẻ
150	Mắm tôm Vân Đồn Quảng Ninh	Mắm tôm Vân Đồn Quảng Ninh
151	Tương bần	Tương bần
152	Tương ớt Cholimex 2 lít / Can	Tương ớt Cholimex hoặc tương đương 2 lít / Can
153	Tương ớt Chinsu 2 lít / Can	Tương ớt Chinsu hoặc tương đương 2 lít / Can
154	Xì dầu/nước tương Tam thái tử	Xì dầu/nước tương Tam thái tử hoặc tương đương
155	Nước tương Magi 1.2l/ Chai	Nước tương Magi hoặc tương đương 1.2l/ Chai
156	Dầu hào Magi 1.8 lít/	Dầu hào Magi hoặc tương đương 1.8 lít/ Can

TT	Hàng hoá cung cấp	Yêu cầu kỹ thuật, chất lượng
	Can	
157	Nước rửa bát Power 3.5 Kg/ Can	Nước rửa bát Power hoặc tương đương 3.5 Kg/ Can
158	Nước rửa bát Power tiết kiệm 3.5 Kg/ Can	Nước rửa bát Power tiết kiệm 3.5 Kg/ Can
159	Dầu ăn Freda 10 lít / Can	Dầu ăn Freda 10 lít / Can
160	Dầu ăn Mezan gold 10 lít / Can	Dầu ăn Mezan gold 10 lít / Can
161	Nước mắm	Nước mắm Nam ngư hoặc tương đương 5 lít/ Can
162	Dấm trắng Trung Thành 2lít/ Can	Dấm trắng Trung Thành hoặc tương đương 2lít/ Can
163	Nước rửa bát Sunlight	Nước rửa bát Sunlight hoặc tương đương
164	Bột Canh iot Hải châu (Gói 190gr)	Bột Canh iot Hải châu hoặc tương đương (Gói 190gr)
165	Muối biển	Muối biển
166	Mì chính Ajinomoto	Mì chính Ajinomoto hoặc tương đương
167	Hạt nêm chir 5 kg/ Gói	Hạt nêm chir hoặc tương đương 5 kg/ Gói
168	Hạt nêm Chinsu 2kg/ Gói	Hạt nêm Chinsu hoặc tương đương 2kg/ Gói
169	Đường cát trắng/vàng	Đường cát trắng/vàng
170	Măng khô	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
171	Hành khô	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
172	Tỏi khô	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
173	Tiêu xay	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
174	Bột nghệ	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
175	Gừng củ	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
176	Giềng củ	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
177	Giềng xay sẵn	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
178	Tăm vip	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
179	Giấy ăn gấp tư	

3. Các yêu cầu khác:

- Nhà thầu phải cung cấp trong E-HSĐT của mình Bảng mô tả chi tiết các thông số kỹ thuật cho toàn bộ hàng hóa dự thầu để chứng minh hàng hóa do nhà thầu chào đáp ứng với các yêu cầu tại Mục 2 Chương V.

- Nhà thầu phải đính kèm theo E-HSĐT đầy đủ các tài liệu được yêu cầu tại Mục E-CDNT 10.8.

- Nhà thầu cam kết cho phép chủ đầu tư tham quan, đánh giá đơn vị cung cấp thực phẩm mà nhà thầu đã kê khai trong hồ sơ dự thầu và báo trước 12 tiếng.

- Nhà thầu bố trí nhân sự giao hàng phải đảm bảo sức khỏe tốt, không bị mắc các bệnh lây nhiễm như tả, lỵ, thương hàn viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi tiêu chảy cấp và được khám sức khỏe định kỳ 06 tháng/lần (Cung cấp hợp đồng với đại diện cá nhân trực tiếp giao hàng, giấy khám sức khỏe và thông tin các phương tiện liên lạc, biển số xe).

- Bảo mật các thông tin, tài liệu, dữ liệu có liên quan đến hợp đồng; nghiêm túc chấp hành các nội quy, quy định của Bên A trong quá trình thực hiện hợp đồng.

4. Bồi thường thiệt hại và phạt do vi phạm hợp đồng:

- Trừ 0.3% giá trị hợp đồng nếu giao hàng muộn 01 giờ đầu tiên.

- Phạt thêm 0.3% giá trị hợp đồng cho mỗi 30 phút tiếp theo nhưng tổng số tiền phạt không quá 01% giá trị hợp đồng.

- Trường hợp sau 02 giờ 30 phút Bên B không thực hiện trách nhiệm giao hàng cho bên A theo quy định, Bên A có quyền đơn phương chấm dứt hợp đồng và Bên B phải hoàn trả số tiền tạm ứng 30% giá trị hợp đồng thời thu hồi số tiền bảo lãnh thực hiện hợp đồng là 5% giá trị hợp đồng vào ngân sách của bên A.

Trường hợp xảy ra việc ngộ độc thực phẩm cho sinh viên Bên A và/hoặc người sử dụng của Bên A, Bên B phải bồi thường toàn bộ thiệt hại về vật chất, chi phí khám chữa bệnh cho sinh viên chính quy của Bên A về phần lỗi của mình gây ra Ngoài ra Bên B có trách nhiệm 3.000.000 VNĐ/1 cá nhân bị ngộ độc

5. Kiểm tra và thử nghiệm

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

- Chủ đầu tư sẽ lưu mẫu theo ngày sử dụng hàng hoá để truy vết khi có dấu hiệu mất an toàn vệ sinh an toàn thực phẩm tại đơn vị.

- Nhà thầu phải thực hiện kiểm tra tình trạng hàng hóa trước khi giao hàng. Toàn bộ hàng hóa sẽ được kiểm tra hoặc sử dụng thử (nếu Chủ đầu tư có yêu cầu) trước khi bàn giao và nghiệm thu.

- Chủ đầu tư hoặc đại diện của Chủ đầu tư có quyền kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa nhà thầu cung cấp để đảm bảo hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của EHSMT được phê duyệt.

