

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

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

Giới thiệu về Dự toán

- Tên dự toán/dự án: Mua thực phẩm, nguyên liệu phục vụ việc nấu ăn cho bệnh nhân quý 4 năm 2025
- Tên chủ đầu tư: Trung tâm điều dưỡng và phục hồi chức năng tâm thần kinh Thái Nguyên
- Nguồn vốn: Ngân sách Nhà nước
- Thời gian thực hiện dự toán: Quý III, Quý IV/2025
- Địa điểm thực hiện nhiệm vụ: Xã Tân Cương, tỉnh Thái Nguyên.
- Năm ngân sách: 2025

Giới thiệu về Gói thầu

- Tên gói thầu: Gói thầu số 01: Mua thực phẩm, nguyên liệu phục vụ việc nấu ăn cho bệnh nhân quý 4 năm 2025
- Giá gói thầu: 959.606.000 đồng
- Hình thức, phương thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi qua mạng
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: 01 giai đoạn 01 túi hồ sơ
- Loại hợp đồng: Đơn giá điều chỉnh
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 03 tháng (từ tháng 10/2025 đến hết tháng 12/2025)

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

a. Yêu cầu chung

- 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:
- + Nhóm rau: Thực phẩm phải tươi ngon, phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
- + Nhóm thực phẩm tươi sống: 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 hóa rõ ràng.

+ Nhóm hàng hoá thực phẩm khô, gia vị: 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 cá: Phải tươi, không qua đông lạnh, tẩm ướp hóa chất, không ối, thiu. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nhà thầu phải có tài liệu chứng minh cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm đáp ứng theo quy định quy định tại Điều 11 Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 (có tài liệu chứng minh kèm theo E-HSDT)

- Nhà thầu phải cung cấp các tài liệu để chứng minh hàng hóa chào thầu đáp ứng tất cả các yêu cầu về kỹ thuật theo yêu cầu của E-HSMT và lập bảng so sánh tính đáp ứng thông số kỹ thuật giữa hàng chào thầu và thông số kỹ thuật yêu cầu của E-HSMT;

- Có bảng cam kết thực hiện giao hàng đúng tiến độ yêu cầu của E-HSMT; - Nhà thầu cam kết trong thời gian sử dụng nếu hàng hóa bị hư hỏng thì nhà thầu có trách nhiệm đổi hàng hóa mới cho Chủ đầu tư;

- Nếu nhà thầu cung cấp hàng hóa không đúng theo danh mục, quy cách chào thầu thì Chủ đầu tư có quyền từ chối nhận hàng và nhà thầu phải cung cấp lại đúng theo đúng danh mục hàng hóa đã chào thầu (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 danh mục chào thầu 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.

b. Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể

Cung cấp hàng hóa đáp ứng chủng loại, số lượng theo bảng danh mục hàng hóa .

Yêu cầu nhà thầu giữ đúng form biểu, nội dung yêu cầu theo bảng dưới đây, nhà thầu điền nội dung dự thầu vào cột (6), các cột khác nhà thầu trình bày giữ nguyên theo đúng mẫu biểu để Bên mời thầu sẽ tiện trong quá trình đánh giá, Nếu nhà thầu dự thầu không giữ nguyên form biểu, đánh giá là **Không đạt**.

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Thịt lợn nạc vai	Kg	97	<p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <p>- Các chỉ tiêu cảm quan: Thịt nạc vai tươi(vai thượng, găm) lọc sạch: +Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch màng, sạch mỡ, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. +Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi. +Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ. - Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành. -Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VS-ATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng. Thái miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
2	Thịt lợn nạc vai xay	Kg	276	<p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <p>- Các chỉ tiêu cảm quan: Thịt nạc vai tươi (vai thượng, găm) lọc sạch: + Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch màng, sạch mỡ, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. + Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi. + Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ. - Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành. - Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng. Thái, xay tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		
3	Thịt lợn sấn vai (bò bì) xay	Kg	242	<p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm,</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p>độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Các chỉ tiêu cảm quan: Thịt săn vai tươi bò bì (vai thượng, găm) lọc sạch, mỡ móng: +Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. +Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi. +Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ. - Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành. -Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng. Thái, xay tại bếp theo món ăn của thực đơn. 		
4	Thịt lợn sản móng	Kg	505	<p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p>- Các chỉ tiêu cảm quan: Thịt sản phẩm gọn: +Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch, không dính lỏng và tạp chất, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. +Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi. +Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ. - Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành. -Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng. Thái miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		
5	Thịt lợn sản vai	Kg	976	<p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác. - Các chỉ tiêu cảm quan: Thịt sản vai tế gọn, mỡ mỏng:</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p>+Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch, không dính lông và tạp chất, 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: Đặc trưng của thịt tươi.</p> <p>+Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ.</p> <p>- Dự lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. Dự lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <p>-Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p> <p>Thái miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		
6	Thịt lợn ba chỉ rút sườn	Kg	6	<p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <p>- Các chỉ tiêu cảm quan: Thịt ba chỉ rút sườn nạc, thịt không long, tẻ gọn từ đé sườn, mỡ mỏng;</p> <p>+Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch, không dính</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p>lông và tạp chất, 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: Đặc trưng của thịt tươi.</p> <p>+Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ.</p> <p>-Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <p>-Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p> <p>Thái miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		
7	Xương lợn (xương sống)	Kg	47	<p>Xương tươi, dính nhiều thịt, không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, mùi đặc trưng của xương thịt tươi, không ôi thiu, màu hồng tươi, xương trắng hồng tự nhiên, không thâm tím. Không dính lông không tạp chất, không dính đất cát. Chặt miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		
8	Xương lợn (xương sườn)	Kg	26	<p>Xương tươi, nhiều thịt, không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, mùi đặc trưng của xương thịt tươi, không ôi thiu, màu hồng tươi, xương trắng hồng tự nhiên, không thâm tím. Không dính lông</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
9	Tim cắt lợn	Kg	28	<p>Tim cắt tươi, không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, mùi đặc trưng của tim cắt tươi, không ối thiu, màu đỏ tươi tự nhiên, không có tiết đọng bên trong, không thâm tím. Không dính lông không tạp chất, không dính đất cát. Thái miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		
10	Lòng lợn sống	Kg	10	<p>Lòng tươi (đầy đủ theo bộ lòng), không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, không ối thiu, không thâm tím, mùi đặc trưng của lòng tươi, màu tươi tự nhiên. Làm sạch sẽ (không dính lông, không tạp chất, không dính đất cát). Thái tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		
11	Lòng lợn luộc chín	Kg	60	<p>Lòng luộc chín làm từ lòng tươi (đầy đủ theo bộ lòng), không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, không ối thiu, không thâm tím, mùi đặc trưng của lòng tươi, màu tươi tự nhiên. Làm sạch sẽ (không dính đất cát). Thái tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		
12	Thịt gà trắng	Kg	598	<p>Thịt gà trắng (bỏ đầu cổ, chân, phao câu, nội tạng, bóc sạch phổi, mỡ) có thân hình chắc thịt . Thịt gà tươi, không lạnh, có da gà vàng nhạt.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
13	Lòng gà	Bộ	20	<p>mỏng, mịn, độ đàn hồi cao, liên kết cơ thịt chắc và chi vàng đậm ở một số chỗ như ức, cánh, lưng. Có mùi đặc trưng của thịt gà tươi, không có mùi hôi, không có mùi lạ, trên da không có vết bầm tím hoặc tụ máu. Dùng tay ấn vào mình gà, lườn gà hoặc đùi để kiểm tra thịt săn chắc, không bị nhũn nhão, trơn, biến dạng, bị lõm kiểu phù nhiều nước.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Loại 2,5- 2,8kg/con - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. TC 7046:2019; TC 1857:1986 <p>Chặt miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		
14	Thịt vịt	Kg	720	<p>Lòng tươi (đây đủ theo bộ lòng gà), không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, không ối thiu, không thâm tím, mùi đặc trưng của lòng tươi, màu tươi tự nhiên. Làm sạch sẽ (không dính lông, không tạp chất, không dính đất cát).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Làm sẵn, nguyên con (bò nội tạng, bóc sạch phổi, mỡ) - Loại 2,8-3,2 kg/con. Có thân hình chắc thịt. - Bề mặt thịt: <p>+ Thịt tươi có da màng ngoài khô ráo, hơi se, không nhớt. + Mặt cắt thịt có màu hồng sáng, đều màu, không</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p>có vết bầm tím hay màu sắc bất thường.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Độ đàn hồi: Thớ thịt săn, đàn hồi tốt. Khi nhấn ngón tay vào thịt và thả ra, bề mặt không để lại vết lõm. - Lớp mỡ: Mỡ có màu trắng sáng, độ chắc, không mềm nhũn. - Mùi: Thịt có mùi đặc trưng thịt vịt tươi, không hôi, không có mùi ôi thiu, không mùi lạ hoặc hóa chất. - Giới hạn tối đa kim loại nặng đáp ứng QCVN 8-2:2010/BYT <ul style="list-style-type: none"> + Dư lượng thuốc thú y, phù hợp với quy định hiện hành. + Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, phù hợp với quy định hiện hành. + Đáp ứng QCVN 8-3:2010/BYT, đáp ứng giới hạn vi sinh vật: TCVN 1441:1986 - Chặt miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn. 		
15	Lòng vịt	Bộ	270	<ul style="list-style-type: none"> - Lòng tươi (đầy đủ theo bộ lòng vịt), không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, không ôi thiu, không thâm tím, mùi đặc trưng của lòng tươi, màu tươi tự nhiên. Làm sạch sẽ (không dính lông, không tạp chất, không dính đất cát). 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
16	Chim cút	Con	605	<ul style="list-style-type: none"> - Lâm sản, nguyên con (bò nội tạng, bóc sạch phổi) - Loại: Size 0,16 kg/con -0,18kg/con. Có thân hình chắc thịt. - Bề mặt thịt: + Thịt tươi có da mỏng ngoài khô ráo, hơi se, không nhớt. + Mặt cắt thịt có màu hồng sáng, đều màu, không có vết bầm tím hay màu sắc bất thường. - Độ đàn hồi: Thịt chắc, đàn hồi tốt. Khi nhấn ngón tay vào thịt và thả ra, bề mặt không để lại vết lõm. Độ chắc, không mềm nhũn. - Mùi: Thịt có mùi đặc trưng thịt chim cút tươi, không hôi, không có mùi ôi thiu, không mùi lạ hoặc hóa chất. - Giới hạn tối đa kim loại nặng đáp ứng QCVN 8-2:2010/BYT + Dư lượng thuốc thú y, phù hợp với quy định hiện hành. + Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, phù hợp với quy định hiện hành. + Đáp ứng QCVN 8-3:2010/BYT, đáp ứng giới hạn vi sinh vật: 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
17	Thịt bò loại 1	Kg	24	<p>Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định Thịt loại thân mỏng đảm bảo tươi, mới (không qua cấp đông); thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên, không ối, thiu, ri dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.</p> <p>Loại</p> <p>Thái miềng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		
18	Thịt trâu loại 1	Kg	12	<p>Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định Thịt loại thân mỏng đảm bảo tươi, mới (không qua cấp đông); thớ thịt</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
19	Thịt bò ba chi dê sườn	Kg	129	<p>săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, ri dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm. Thái miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p> <p>Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định Thịt loại dê sườn(loại phần dê sườn)đảm bảo tươi, mới (không qua cấp đông); thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, ri dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.</p> <p>Thái miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
20	Tôm nõn	Kg	49	<p>Tôm nõn (Được bóc từ con tôm đảm bảo còn sống khỏe mạnh, có màu sắc tự nhiên, không mắc bệnh, size tôm tươi 25con – 35 con/kg)</p> <p>Con tôm nguyên vẹn, cơ thịt không bị vỡ, cơ thịt săn chắc, có mùi tanh tự nhiên của tôm, không có mùi lạ. Màu sắc đặc trưng của sản phẩm. Không được có biến màu, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình vận chuyển theo quy định.</p>		
21	Cá rô phi	Kg	405	<p>Cá rô phi to, size 1,6-2,1 kg/con, nguyên con, mình thuần, thân chắc, đầu và thân cân đối, cá tươi sống.</p> <p>Cá đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình vận chuyển theo quy định. Cá đảm bảo còn sống khỏe mạnh, có màu sắc tự nhiên, không mắc bệnh.</p> <p>-Mô làm sạch, cắt miếng, theo món ăn của thực đơn tại bếp.</p>		
22	Cá ba sa khúc	Kg	360	<p>Cá làm sạch, cắt khúc (Từ con cá đảm bảo còn sống khỏe mạnh, có màu sắc tự nhiên, không mắc bệnh), đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình vận chuyển theo quy định. Cắt miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
23	Cá com loại 1 (loại nhật)	Kg	36	<p>Hình dáng: Cá có hình dáng đều, không vỡ, không biến dạng</p> <p>Màu sắc: Màu sắc tự nhiên, hơi vàng sáng do phơi nắng, không sạm đen (đầu hiệu sảy lò) hoặc ố vàng quá mức</p> <p>Mùi vị: Mùi thơm nhẹ đặc trưng của cá biển, không tanh, không có mùi lạ (mộc, khét). Cá vị nhạt, ngọt thịt tự nhiên. TC 10735:2015</p>		
24	Cá nục phơi 1 nắng	Kg	65	<p>Hình dáng: Cá (bò đầu, ruột, vây) có hình dáng đều, không vỡ, không biến dạng</p> <p>Màu sắc: Màu sắc tự nhiên, mặt hơi se do phơi 1 nắng, không sạm đen (đầu hiệu sảy lò) hoặc ố vàng quá mức</p> <p>Mùi vị: Mùi thơm nhẹ đặc trưng của cá biển, không tanh, không có mùi lạ Cá vị nhạt, ngọt thịt tự nhiên. TC 10735:2015</p> <p>Loại: size 18-20con/kg</p>		
25	Trứng gà ta	Quả	3430	<p>Vỏ trứng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sạch, không dính phân, máu, hoặc chất bẩn. - Không bị nứt, vỡ, hoặc biến dạng. - Màu sắc vỏ đồng đều, màu trắng. <p>Hình dáng: Hình oval cân đối, không dị dạng</p> <p>Khối lượng: >60g /1 quả</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm Đáp ứng TCVN 1858 : 2018</p>		
26	Giò lụa	Kg	58	<p>- Được làm từ thịt lợn tươi, Loại 1 kg/cái Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định Loại 1 kg/cái Hương thơm đặc trưng; đàn hồi tốt; Miếng chả có màu vàng, cắt lát có lẫn mỡ li ti, dẻo, thơm không lẫn xương hoặc tạp chất., không ôi, thiu, ri dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm. Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009</p>		
27	Chả nạc	Kg	148	<p>- Được làm từ thịt lợn tươi, Loại 1 kg/cái Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định Loại 1 kg/cái Hương thơm đặc trưng; đàn hồi tốt; Miếng chả có màu vàng, cắt lát có lẫn mỡ li ti, dẻo, thơm không lẫn xương hoặc tạp chất., không ôi, thiu, ri dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
28	Chả quế	Kg	30	<p>bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm. Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009</p> <p>- Được làm từ thịt lợn tươi, Loại tấm mỏng (2cm) 2 kg/tấm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định. Hương thơm đặc trưng; đàn hồi tốt; Miếng chả có màu vàng, cắt lát có lẫn mỡ li ti, dẻo, thơm không lẫn xương hoặc tạp chất., không ối, thiu, ri dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm. Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009</p>		
29	Chả cá tươi	Kg	192	<p>- Thành phần: Thịt cá tươi (lọc phi lê), thịt lợn, một số loại gia vị, thì lá, hành khô, ớt, hạt tiêu, ... - Miếng chả mỏng, khi giao còn nóng, thơm (chiên sơ qua) có màu vàng, không lẫn xương hoặc tạp</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
30	Đậu phụ	Kg	285	<p>chất.</p> <p>NSX: Không quá 12h tính từ khi chế biến đến khi giao hàng.</p> <p>Có độ dai, độ đàn hồi tốt, màu sắc và mùi vị đặc trưng, không bị biến chất và được bảo quản đúng cách.</p> <p>Đáp ứng theo TCVN 9217-2012; TCVN 7050-2009</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Đậu nành hạt, nước, chất bảo quản E211, chất làm rắn chắc (E516), chất tạo xốp (E575). - Hình dạng: Đậu hũ phải có hình dạng nguyên vẹn, bia size 0,18kg-0,2kg/bia, không bị vỡ nát. - Màu sắc: Màu trắng ngà hoặc hơi vàng nhạt, đồng đều, không có đốm lạ. - Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của đậu nành, không có mùi chua, thiu hay mùi lạ. <p>Kết cấu: Kết cấu mềm mịn, dẻo, không quá cứng hoặc quá bở. Khi cắt, bề mặt đậu mịn, không có lỗ rỗng lớn</p>		
31	Bí xanh	Kg	200	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p>quần và vệ sinh an toàn thực phẩm, quả dài size 2-2.5kg/quả. Gọt vỏ sạch sẽ tại bếp.</p>		
32	Cà rốt	Kg	115	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. - Màu cam tươi sáng, đồng đều, không có các đốm đen, xanh hoặc các màu khác bất thường, Cà rốt phải tươi, không bị héo, nhăn nheo, hoặc mềm nhũn, vỏ cà rốt phải nhẵn, không bị nứt, xước, không bị sâu bệnh, thối rữa, dập nát hoặc có bất kỳ dấu hiệu hư hỏng nào. Gọt vỏ sạch sẽ tại bếp. 		
33	Củ sả	Kg	33,5	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm 		
34	Chuối xanh	Kg	190	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và quả bánh tẻ, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
35	Dọc mùng	Kg	85	<p>Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. Gọt vỏ sạch sẽ tại bếp.</p> <p>- Hàng mới, tươi, không úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p> <p>Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. Tước vỏ sạch sẽ tại bếp.</p> <p>-Hàng mới, tươi và non, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p>		
36	Đỗ cô ve	Kg	115	<p>Để theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>- Đáp ứng các tiêu chí như: nguyên vẹn, tươi, không có xơ, sạch, không có mùi vị lạ, đặc trưng của giống, không bị thối hoặc hư hỏng, không có quả bị dị dạng, không bị hư hỏng cơ học hoặc sinh lý, và không bị ám bất thường. Trước sơ sạch sẽ tại bếp.</p>		
37	Đu đủ xanh	Kg	225	<p>- Hàng mới, tươi và quả bánh tẻ già, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
38	Hoa chuối (bì chuối tây)	Kg	25	<p>Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. Gọt vỏ sạch sẽ, nạo sợi tại bếp.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. <p>Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. Thái sợi tại bếp.</p>		
39	Khoai lang mật	Kg	350	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Đảm bảo luộc chín có mật khoai - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
40	Su hào	Kg	390	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, size 3-4 củ/kg. Gọt vỏ sạch sẽ tại bếp. 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
41	Lá lốt	Kg	1,1	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, lá tươi và xanh, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
42	Lá chanh	Kg	1,6	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, lá tươi và xanh, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
43	Lá mắc mật	Kg	10	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, lá tươi và xanh, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
44	Măng nứa	Kg	370	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, màu vàng nhạt, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Đảm bảo thơm mùi măng mới, không có mùi lạ, không bị nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
45	Mướp hương	Kg	40	<p>bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. Trước nhỏ theo món ăn của thực đơn tại bếp.</p> <p>- Hàng mới, tươi và non, không héo mềm, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p> <p>Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, size 4-5 quả/kg. Tiêu chuẩn mướp, theo TCVN 12992:2020.</p>		
46	Rau ngải cứu	Kg	13	<p>Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p> <p>- Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, chiều dài cây từ 15 đến 20cm</p>		
47	Ngon rau lang	Mớ	1040	<p>Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p> <p>- Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				quần và vệ sinh an toàn thực phẩm, chiều dài cây từ 10 đến 15cm		
48	Quả chanh tươi	Kg	22	Hàng mới, tươi và xanh mọng nước, không bị ủa vàng, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, size 10-15 quả/kg.		
49	Bắp cải ta	Kg	225	- Hàng mới, tươi, không có ủa vàng, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, size 1,5 -2 kg/cái.		
50	Rau cải bó xôi	Kg	220	Hàng mới, tươi và non, không có lá ủa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, rau cắt góc, chiều dài cây từ 20 đến 25cm		
51	Rau cải cúc	Kg	240	<p>Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, rau cắt góc, chiều dài cây từ 20 đến 25cm - Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
52	Rau mùng tơi	Kg	315	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non ngọn nhỏ, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
53	Rau muống	Mớ	480	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non ngọn nhỏ, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. Chiều dài cây từ 20 đến 25cm 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
54	Rau cần tỏi tây	Kg	15	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đám bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đám bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. Cần tây 50%, tỏi tây 50%, chiều dài cây cần từ 25 đến 30cm, chiều dài cây tỏi từ 30 đến 35cm 		
55	Thập cẩm xào	Kg	127	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đám bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đám bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. Thập cẩm gồm mực khô xé sợi, thịt nạc thái sợi, rau câu, cần tây, tỏi tây, ớt chuông xanh đỏ vàng, bắp cải tím, cà rốt, hành tây. 		
56	Ớt kim cay	Kg	1,3	<ul style="list-style-type: none"> - Ớt quả chín tự nhiên, nguyên vẹn, còn cuống, thẳng hoặc hơi cong, không dị dạng. - Quả không bị giập thối, men, mốc, sâu bệnh, quả ớt có trái dài và mỏng vỏ, màu sắc tươi sáng. - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Giới hạn tối đa dư lượng thuốc BVTV nằm trong giới hạn cho phép của Bộ Y tế 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm		
57	Rau húng quế	Kg	1	- Hàng mới, lá tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
58	Rau húng đỏ(soăn)	Kg	1,8	- Hàng mới, lá tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
59	Rau mùi tàu	Kg	6,3	- Hàng mới, lá tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
60	Rau răm	Kg	7,1	- Hàng mới, lá tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
61	Rau thì lá	Kg	3,2	<p><24 giờ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đám bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. - Hàng mới, lá tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đám bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
62	Hành tươi	Kg	35,8	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, lá tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đám bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
63	Hành khô	Kg	36,5	<ul style="list-style-type: none"> - Hành khô ta, củ hành tròn đều, không bị dị dạng, không nứt vỏ. - Vỏ ngoài nâu sáng hoặc hơi ngà, không bị, hơi vàng hoặc thâm đen. - Tép tơi bên trong mọng, chắc, không bị lép, héo hoặc mọc mầm. <p>Đường kính củ: từ 1,5 cm trở lên.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
64	Tỏi khô	Kg	34	<ul style="list-style-type: none"> - Củ tỏi tròn đều, không bị dị dạng, không nứt vỏ. - Vỏ ngoài trắng sáng hoặc hơi ngà, không bị 0 vàng hoặc thâm đen. - Tép tỏi bên trong mọng, chắc, không bị lép, héo hoặc mọc mầm. Đường kính củ: từ 3,5 cm trở lên. 		
65	Nghệ tươi	Kg	41	<ul style="list-style-type: none"> - Củ có màu vàng nhạt, tươi sáng, còn cứng không dập hoặc có vết xước hay phần thối hỏng. - Kích thước: có kích thước đồng đều, củ có trọng lượng từ 100- 300g/củ - Màu sắc: Vỏ ngoài màu vàng nhạt đến nâu nhạt, sáng bóng, không bị thâm đen. Thịt bên trong màu vàng tươi, không xin máu. - Kết cấu: Củ chắc, không bị xốp, mềm hoặc héo. Khí cất, thịt củ mọng nước, có mùi thơm đặc trưng của nghệ. - Mùi vị: Nghệ phải có mùi thơm nồng, vị đặc trưng của nghệ, không có mùi lạ (mốc, hóa chất). Sơ chế: Nguyên vỏ nguyên củ. Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm 		
66	Gừng tươi	Kg	13,2	<ul style="list-style-type: none"> - Hình dạng: Củ gừng phải nguyên vẹn, không bị dập nát, không dị dạng, có hình dạng đặc trưng (củ phân nhánh, hơi tròn hoặc thon dài tùy giống). 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
67	Riêng xay	Kg	7,5	<ul style="list-style-type: none"> - Kích thước: có kích thước đồng đều, tùy thuộc vào mục đích sử dụng (xuất khẩu, tiêu thụ nội địa). - Thông thường, củ có trọng lượng từ 100- 300g/củ - Màu sắc: Vỏ ngoài màu vàng nhạt đến nâu nhạt, sáng bóng, không bị thâm đen. Thịt bên trong màu vàng tươi, không xỉn màu. - Kết cấu: Củ chắc, không bị xốp, mềm hoặc héo. - Khi cắt, thịt củ mọng nước, có mùi thơm đặc trưng của gừng. - Mùi vị: Gừng phải có mùi thơm nồng, vị cay đặc trưng, không có mùi lạ (mốc, hóa chất). - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm 		
				<ul style="list-style-type: none"> - Được xay từ củ riềng tươi, củ phải nguyên vẹn, không bị dập nát, không dị dạng, có hình dạng đặc trưng (củ phân nhánh, hơi tròn hoặc thon dài tùy giống). - Màu sắc: Vỏ ngoài màu vàng nhạt đến nâu nhạt, sáng bóng, không bị thâm đen. Thịt bên trong màu vàng tươi, không xỉn màu. - Kết cấu: Củ chắc, không bị xốp, mềm hoặc héo. - Khi cắt, thịt củ mọng nước, có mùi thơm đặc trưng của gừng. 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
68	Bánh cuốn nhân thịt kèm nước chấm chua ngọt	Kg	366	<p>Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mùi vị: Riêng phải có mùi thơm nồng, vị cay đặc trưng, không có mùi lạ (mộc, hóa chất). Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm - Bánh cuốn nhân thịt được làm từ bột gạo hấp trắng mịn, cuộn tròn, bên trong nhân gồm: hành khô ta phi vàng giòn, thịt vai (70% nạc, 30% mỡ) xay nhỏ, mộc nhĩ băm nhỏ. Hương vị: Đặc trưng, không bị chua, khét, hoặc các mùi lạ. - Nước chấm chua ngọt với hương vị đậm đà, hòa quyện giữa vị mặn của nước mắm, ngọt của đường và chua của chanh. - Bánh cuốn được sản xuất đảm bảo theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) về Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp định lượng vi sinh vật. QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
69	Bún tươi kèm nước chấm chua ngọt	Kg	203	<p>vệ thực vật trong thực phẩm(nguyên liệu gạo, nông sản). Đảm bảo vệ sinh an toàn thực p</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bún tươi dạng sợi tròn, trắng mềm, được làm từ tinh bột gạo, tạo sợi qua khuôn và được luộc chín trong nước sôi. Hương vị: Đặc trưng, không bị chua, khét, hoặc các mùi lạ. - Nước chấm chua ngọt với hương vị đậm đà, hòa quyện giữa vị mặn của nước mắm, ngọt của đường và chua của chanh. - Bún được sản xuất đảm bảo theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) về Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp định lượng vi sinh vật. QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm(nguyên liệu gạo, nông sản). Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
70	Bánh chưng xanh nhân đỗ thịt	Chiếc	1400	Nguyên liệu làm bánh chưng gồm gạo nếp cái hoa vàng, đậu xanh, thịt lợn, lá dong. Bánh chưng là bánh vuông trọng lượng từ 300-400gr. Bánh mới còn nóng, bóc ra bánh có màu xanh đặc trưng của lá dong gói, gạo chín rền. Cam kết bánh chưng được làm từ nguyên liệu sạch, không sử dụng hóa chất hay phụ gia độc hại. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
71	Bánh giò nhân thịt	Chiếc	4200	Bánh giò là một loại bánh được làm bằng bột gạo tẻ, bột năng hòa với nước xương hầm, nhân làm từ thịt nạc vai có kèm mộc nhĩ, hành tím khô, hành ta, hạt tiêu, nước mắm, muối. Bánh giò có hình dài nhỏ cao như hình bàn tay úp khum khum với các ngón tay sát nhau, bánh được gói bằng lá chuối và hấp bằng chõ từ 30 đến 40 phút. Cam kết bánh giò được làm từ nguyên liệu sạch, không sử dụng hóa chất hay phụ gia độc hại. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
72	Ngô nếp bấp to đều lược	Chiếc	2.50	Bắp ngô có lớp vỏ xanh tươi, ôm sát thân ngô, râu ngô mượt mà, không héo. Hạt ngô máy, bóng và đều. Ngô có kích thước to, đều nặng khoảng 500 - 600gr/bắp. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú	
73	Lạc đỏ bóc tay loại 1	Kg	120	Lạc nhân đỏ loại 1, hạt to đều, bóc tay, hạt không vỡ, không có hạt mốc. Hạt lạc phải khô, dễ bóc vỏ lụa, không bị sâu, mốc, mốc, dập nát và không lẫn các hạt lạ khác. Màu sắc, mùi vị phải bình thường, đặc trưng cho lạc đã chế biến khô. Độ ẩm của lạc hạt không quá 7%. - Muối vừng khô, có màu và mùi thơm đặc trưng của lạc, vừng, muối rang. - Muối vừng phải được làm từ lạc nhân đỏ loại 1, hạt to đều, bóc tay, hạt không vỡ, không có hạt mốc. Vừng ngọc trắng, hạt to đều bóng rang vàng. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.			
74	Muối lạc vừng thành phẩm	Kg	10	- Miền khô. Không bị hôi, mốc. Được đóng gói sẵn 500gram, theo quy trình sản xuất ISO22000. - Miền phải có sợi nguyên vẹn, khô giòn, không gãy vụn, có màu đặc trưng của củ dong, và không có mùi lạ.như nguồn gốc rõ ràng, không chứa chất phụ gia độc hại, và được bảo quản đúng cách. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.			
75	Miến	Kg	3	Mộc nhĩ có mặt trên nhãn và màu nâu sẫm, mặt dưới phủ 1 lớp lông mịn màu nâu. Mộc nhĩ khô cắt bỏ chân nấm. Nấm có hình chén, hình tai hoặc hình lá. Phần thịt của mộc nhĩ thường dày khoảng 1 – 3			
76	Mộc nhĩ không chân	Kg	2				

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
77	Hạt tiêu	Kg	4,5	<p>Hạt tiêu sạch có kích thước khá lớn, đồng đều, mảy, chắc hạt.</p> <p>Hạt tiêu sọ sẽ có màu trắng ngà, hạt tiêu đen có màu đen tự nhiên, nâu hoặc đỏ sẫm. Hạt tiêu cứng, ruột có màu trắng xám. Tiêu đen sạch có mùi thơm đặc trưng, khi xay thì mùi càng mạnh. Tiêu trắng có mùi thoang thoang, nhẹ nhàng hơn do đã mất đi lớp vỏ ngoài. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
78	Gạo tẻ	Kg	7544	<p>Hạt gạo tròn, gạo mới thơm (gạo quê vùng Định Hoá) màu sắc trắng, không bị biến màu, có mùi tự nhiên của gạo, không có mùi vị lạ hay bất cứ mùi đặc biệt khác, không bị hỏng, không có còn trùng sống trong gạo. Dư lượng bảo vệ thực vật trong mức cho phép. Gạo nấu phải phù hợp với hệ thống nồi hơi, sau khi nấu cơm phải dẻo thơm, không dính cục. Gạo trắng cung cấp đáp ứng Tiêu chí kỹ thuật cụ thể như sau (có tài liệu chứng minh kèm theo): +Gạo mới xay sát</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<ul style="list-style-type: none"> + Tỷ lệ gạo tằm: không quá 15% + Độ ẩm % không lớn hơn: 15% + Tỷ lệ bạc phán: tối đa 8% + Tạp chất: tối đa 0,8% + Thóc lẫn số hạt/kg: không quá 10 hạt/kg; Độ xay xát tốt + Quy cách đóng gói: 50kg/bao. + Thời gian lưu kho: Không quá 06 tháng. + Tiêu chuẩn khác của Gạo trắng Tuần thủ theo TCVN 1 1888:2017 Bao bì dựa định gạo trắng phải được làm từ hạt nhựa Polypropylen (gọi tắt là chất liệu PP) hoặc chất liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm. Bao bì dệt bằng chất liệu pp đảm bảo tiêu chuẩn không xâm nhiễm độc tố ảnh hưởng đến gạo; bao bì đóng gói phải mới (không tái sử dụng), khô, sạch, nguyên vẹn, bền, đảm bảo an toàn thực phẩm. Gạo trắng được đóng trong bao bì với các khối lượng thích hợp để bốc xếp, vận chuyển (50kg/bao). 		

1.3. Các yêu cầu khác:

- Thời gian bán giao hàng hóa:

- + Đối với gạo, nhu yếu phẩm (lạc, miến, mộc nhĩ, hạt tiêu, gạo...) chủ đầu tư thông báo trước 2 ngày về số lượng nhà thầu cần phải cung cấp hàng hóa.
- + Đối với rau, thịt, cá nhà thầu cung cấp hàng ngày cho Chủ đầu tư trong khoảng thời gian từ 06h-08h, khối lượng cụ thể do Chủ đầu tư thông báo đến nhà thầu
- Hàng hóa chào thầu phải đảm bảo và nêu rõ kỹ mã hiệu (nếu có), tên nhà sản xuất, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng đáp ứng theo yêu cầu của HSMT.
- Toàn bộ hàng hoá cung cấp cho gói thầu phải mới 100%, chưa qua sử dụng, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hợp lệ còn thời hạn sử dụng. Hàng hóa phải được bảo vệ một cách thích hợp chống các hư hỏng có thể xảy ra khi vận chuyển, lưu kho từ nơi sản xuất đến bên mua, đóng gói nguyên đai nguyên kiện, đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển, bàn giao. Nhà thầu chịu trách nhiệm hoàn toàn trước pháp luật về các giấy tờ chứng minh, nguồn gốc, xuất xứ hàng hóa và phải có nghĩa vụ đền bù toàn bộ các tổn hại nếu để xảy ra mất an toàn về sinh thực phẩm, vi phạm trong việc liên quan đến xuất xứ, nguồn gốc của hàng hóa.
- Trường hợp, nếu để phát hiện hàng hóa không rõ nguồn gốc, hàng giả, hàng kém chất lượng... nhà thầu phải chịu trách nhiệm trước pháp luật và phải chịu đền bù mọi tổn thất cho Chủ đầu tư.
- Trong thời gian bảo hành, nếu hàng hóa không đảm bảo chất lượng, thì nhà thầu sẽ phải chịu mọi phí tổn để thay mới hoặc khắc phục.
- Thuyết minh biện pháp kỹ thuật thực hiện của Nhà thầu phải nêu được đầy đủ, rõ ràng, chính xác các nội dung theo yêu cầu của E-HSMT, không nêu chung chung, thuyết minh sơ sài, thuyết minh không rõ ràng. Thuyết minh phải thể hiện được cách tiếp cận công việc một cách logic, khoa học, đúng đắn; đưa ra được giải pháp và kế hoạch thực hiện chi tiết các công việc theo thời gian, có kế hoạch kiểm tra chất lượng theo từng bước; Có kế hoạch và phương án trao đổi, kiểm tra, nghiệm thu, bàn giao hàng cho Chủ đầu tư một cách chi tiết, cụ thể.
- Nhà thầu phải thể hiện trong thuyết minh kỹ thuật thực hiện công việc phương án huy động nhân lực thực hiện gói thầu. Nhân lực mà Nhà thầu huy động phải phù hợp với nội dung công việc của gói thầu, phù hợp với công việc được giao, đảm bảo tính khả thi, logic, phù hợp với thực tế gói thầu.
- Nhà thầu phải thể hiện trong thuyết minh kỹ thuật thực hiện công việc phương án huy động thiết bị vận chuyển và các phương tiện khác đảm bảo tính khả thi vận chuyển hàng tới vị trí yêu cầu của chủ đầu tư đảm bảo không ảnh hưởng đến chất lượng hàng hóa trong quá trình vận chuyển bàn giao.
- Thời gian bảo hành đối với tất cả thiết bị theo tính từ thời điểm hàng hóa được nghiệm thu đưa vào sử dụng:

+ Giá dự thầu của nhà thầu phải bao gồm tất cả các loại thuế phí, lệ phí và các chi phí khác để thực hiện hoàn thành gói thầu. Ghi chú: Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu sản phẩm (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật để minh họa và chỉ mang tính tham khảo các tiêu chuẩn chất lượng, 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, tính năng sử dụng "tương đương" hoặc "ưu việt hơn" so với các yêu cầu trong E-HSMT. – "Tương đương" có nghĩa là có đặc tính kỹ thuật tương tự, có tính năng sử dụng là tương đương với các hàng hóa đã nêu trên.

Mục 2. Bản vẽ: Không có

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

- Nhà thầu cam kết hàng hóa cung cấp bảo đảm chất lượng và đảm bảo an toàn thực phẩm. Trước khi thực hiện hợp đồng Nhà thầu phải cung cấp các tài liệu chứng minh về nguồn gốc thực phẩm theo quy định.

Nhà thầu phải tuân theo tất cả các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm do Nhà nước ban hành và các quy định khác của chủ đầu tư trong quá trình giao nhận hàng hóa cung cấp. Các bên kiểm tra ngoại quan màu sắc, số lượng, nhãn mác, bao gói còn nguyên vẹn, hình dáng bao gói hạn sử dụng trước khi nhận hàng. Các tài liệu chứng minh về tính hợp lệ của hàng hóa. Các tài liệu khác có liên quan. Chủ đầu tư hoặc chủ đầu tư có quyền kiểm tra thử nghiệm hàng hóa được cung cấp để đảm bảo hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của HSMT. Chủ đầu tư sẽ tiến hành khảo sát kiểm tra hàng hóa đột xuất và lấy mẫu ngẫu nhiên để gửi đơn vị có chức năng kiểm định làm căn cứ đánh giá chất lượng cung cấp hàng hóa dịch vụ. Việc kiểm tra, kiểm nghiệm hàng hóa cung cấp Nhà thầu phải chịu toàn bộ chi phí kiểm nghiệm và chịu trách nhiệm theo quy định của pháp luật nếu chất lượng hàng hóa không đáp ứng yêu cầu. Việc kiểm tra, đánh giá hàng hóa của chủ đầu tư không dẫn đến việc miễn trừ nghĩa vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác theo hợp đồng của nhà thầu. Thời gian, địa điểm và cách thức tiến hành kiểm tra, thử nghiệm: Chủ đầu tư sẽ thông báo cụ thể cho Nhà thầu trong quá trình thực hiện hợp đồng Chủ đầu tư kiểm tra và thực hiện nghiệm thu theo quy định khi nhà thầu đã thực hiện hoàn tất khối lượng công việc. (Nhà thầu chịu hoàn toàn trách nhiệm việc trông coi, bảo quản tránh hư hỏng hoặc mất mát trước khi tiến hành nghiệm thu).