

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

- Dự toán: Mua sắm hàng hóa phục vụ chăm sóc, nuôi dưỡng đối tượng năm 2025 tại Trung tâm Bảo trợ xã hội Bình Đức.
- Tên gói thầu: Mua sắm thực phẩm bổ sung
- Địa điểm thực hiện: Trung tâm Bảo trợ xã hội Bình Đức.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh.
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn một túi hồ sơ.
- Nguồn vốn: Ngân sách thành phố năm 2025 (kinh phí nhiệm vụ chi không thường xuyên).
- Thời gian thực hiện gói thầu: 31 ngày.
- Quy mô gói thầu: Mua thực phẩm phục vụ công tác chăm sóc, nuôi dưỡng đối tượng năm 2025 tại Trung tâm Bảo trợ xã hội Bình Đức.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

- Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu (nếu có) trong đề xuất yêu cầu kỹ thuật tại bảng yêu cầu kỹ thuật là để minh họa các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật yêu cầu. Nhà thầu lập Bảng liệt kê chi tiết danh mục hàng hóa với đầy đủ thông số kỹ thuật so sánh với yêu cầu kỹ thuật Chương V của E-HSMT, Nhà thầu ghi rõ xuất xứ, mã hiệu/nhãn mác, thương hiệu, nhà sản xuất của hàng hóa dự thầu (không được dùng từ tương đương) để bên mời thầu biết chính xác hàng hóa mà nhà thầu chào thầu, trường hợp nhà thầu dùng từ “Tương đương” sau đề xuất nguồn gốc, xuất xứ, nhà sản xuất, thương hiệu, mã hiệu của hàng hóa thì Chủ đầu tư/Bên mời thầu sẽ đánh giá là không đáp ứng theo yêu cầu của E-HSMT (Không đạt).

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

Hạng mục số	Tên hàng hóa/dịch vụ liên quan	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
1	Bạc hà chưa lột vỏ	Tươi ngon, không dập nát, thối bên trong, nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VS ATTP. Thời gian thu hoạch không quá 24 giờ. Có dán tem nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời gian đóng gói, khối lượng từng túi
2	Bánh bao	Bánh bao 2 đến 3 trứng, Không ẩm mốc, không có mùi chua, mùi hôi, không chất phụ gia, nguồn gốc xuất xứ rõ

		ràng, VSATTP. Có dán tem nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời gian đóng gói, khối lượng từng túi
3	Bánh canh	Không ẩm mốc, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Có dán tem nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời gian đóng gói, khối lượng từng túi, thời điểm sản xuất không quá 24 giờ
4	Bánh đa	Bánh mới, giòn ngon, không có chất phụ gia. Ngày SX không quá 24 giờ có nhãn mác, khối lượng, hạn sử dụng rõ ràng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
5	Bánh mì	Thành phần: Bột lúa mì, dầu thực vật, gia vị, đóng bánh dài có màu vàng, không bị vụn nát, trọng lượng tiêu chuẩn 55g/ổ. Bánh giao phải nóng, vỏ bánh vàng đều, giòn xốp, không cháy, ruột bánh nở đều không chai. Ngày SX: Không quá 24 giờ kể từ giờ SX. Đóng gói trong túi nilong. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, số lượng 10 cái 1 túi.
6	Bánh phở	Không ẩm mốc, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Có dán tem nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời gian đóng gói, khối lượng từng túi, thời điểm sản xuất không quá 24 giờ
7	Bánh ướt	Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Bánh mới, mềm, màu trắng, không có mùi chua, mùi hôi, không có chất phụ gia. Thời điểm sản xuất: Không quá 06 giờ từ khi ra lò. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng từng túi
8	Bắp cải	Màu trắng, tươi ngon, không dập nát, thối bên trong, nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VS ATTP. Trọng lượng từ 1kg - 1,2kg/bắp. Thời gian thu hoạch không quá 24 giờ. Có dán tem nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời gian đóng gói, khối lượng từng túi
9	Bắp chuối bào	Không ngâm hóa chất, an toàn, đảm bảo độ giòn ngon, đảm bảo VS ATTP, Thời gian bào không quá 24 giờ
10	Bầu	Quả có màu xanh, tươi sáng, còn cứng, không thối hỏng, bị héo, mất nước. Quả từ 0,5 đến 1 kilogam. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng, đảm bảo VS ATTP
11	Bí đao	Tươi ngon, không dập nát, thối bên trong, nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VS ATTP. 1-2 trái/kg. Thời gian thu hoạch không quá 24 giờ. Có dán tem nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời gian đóng gói, khối lượng từng túi
12	Bắp mỳ	Quả còn tươi sáng, còn cứng, không thối hỏng, bị héo, mất nước. Hạt đều đẹp vàng mọng nước. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.

13	Bí đỏ	Quả còn tươi sáng, còn cứng, không thối hỏng, bị héo, mất nước. Quả từ 0,5 đến 1 kilogam. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.
14	Bò viên	Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Bò mới, mềm, không có mùi chua, mùi hôi, không có chất phụ gia. Thời điểm sản xuất: Không quá 24 giờ từ khi ra lò. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng từng túi
15	Bột béo	Khối lượng 50g/gói. Tinh bột khoai mì (97%), bột béo (2%), hương dừa tổng hợp. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
16	Bột khoai, bột bán	Khối lượng 1kg/gói. (hoặc tương đương). Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
17	Bột năng	Khối lượng 1kg/gói. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
18	Bột ngọt	Khối lượng 01kg/gói. Gồm Mononatri L-glutamat tinh khiết 99+% (Chất điều vị). (Thành phần Mononatri L-glutamat được sản xuất tại Việt Nam, nhập khẩu từ Thái Lan, nhập khẩu từ Indonesia: Được sản xuất từ nguyên liệu thiên nhiên là mía đường và khoai mì (sắn)). Khô, không vón cục, ẩm ướt. Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ
19	Bơ thực vật	Khối lượng 200g/hũ. Dầu cọ, dầu stearin cọ, dầu Olein nhân cọ, dầu đậu nành, dầu stearin cọ đã hydro hóa và tinh luyện, nước, muối, Chất nhũ hóa: este của axit ricioleic với polyglycerol (476), Lecitin đậu nành (322(i)); hương bơ tổng hợp, Chất 1971 chống ô-xy hóa: axit xitric (330), BHT (321); Chất bảo quản: Kali sorbat (202), Natri benzoat (211); Phẩm màu: beta-caroten tổng hợp (160a(i)). Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
20	Bún cọng lớn	Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Bún mới, mềm, màu trắng, không có mùi chua, mùi hôi, không có chất phụ gia. Thời điểm sản xuất: Không quá 06 giờ từ khi ra lò. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm

		đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng từng túi
21	Bún gạo khô	Khối lượng 1kg/gói. Khô, không ẩm ướt, không hôi mốc, Sợi bún màu trắng đục, không vụn nát. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ
22	Bún tươi	Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Bún mới, mềm, màu trắng, không có mùi chua, mùi hôi, không có chất phụ gia. Thời điểm sản xuất: Không quá 06 giờ từ khi ra lò. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng từng túi
23	Cà chua	Quả căng mọng, không bị héo úa, dập nát, không bị thối bên trong. Từ 7 - 8 trái/kilogram.
24	Cà ri	Khối lượng 25g/gói. Gia vị cà ri. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
25	Cà rốt	Tươi ngon, không bị héo úa, dập nát, không bị thối bên trong. Từ 5 - 6 củ/kilogram. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
26	Cải con	Thực phẩm tươi ngon, không bị héo úa, dập nát, không bị thối bên trong. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
27	Cải chua	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo đủ độ chua, độ mặn vừa đủ, không ngâm bằng hóa chất, cắt từ 8 đến 12 mm
28	Cải ngọt	Thực phẩm tươi ngon, không bị héo úa, dập nát, không bị thối bên trong, chiều dài cây từ 25 đến 30 cm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
29	Cải thảo	Thực phẩm tươi ngon, không bị héo úa, dập nát, không bị thối bên trong. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
30	Cải thìa	Thực phẩm tươi ngon, không bị héo úa, dập nát, không bị thối bên trong. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
31	Cải xanh	Thực phẩm tươi ngon, không bị héo úa, dập nát, không bị thối bên trong. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ

		cho đến khi giao hàng. Phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
32	Cần tàu	Thực phẩm tươi ngon, không bị héo úa, dập nát, không bị thối bên trong. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
33	Củ cải xá bầu	Tươi ngon, không dập, không hư thối, không nấm mốc có màu . Từ 10 - 12 củ/kilogram. : Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng từng túi.
34	Củ cải trắng	Tươi ngon, không dập, héo, không hư thối. Từ 4 - 5 củ/kilogram. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng từng túi.
35	Củ dền	Tươi ngon, không dập, héo, không hư thối. Từ 7 - 8 củ/kilogram. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng từng túi.
36	Củ riềng	Tươi ngon, không dập, héo, không hư thối. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng từng túi.
37	Chả cá cắt miếng	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng 0,5 kg/miếng
38	Chả cá sợi	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ
39	Chả cá tươi	Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng 1kg
40	Chả giò ngon	Chả giò ngon ,Bánh tráng (gạo, nước, bột năng, muối), nạc heo, mỡ heo, tôm khô, củ sắn, khoai môn, hành, tỏi, nấm mèo, bún tàu, đường, muối i-ốt, tiêu, chất điều vị (621).. Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem,

		nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ
41	Chả lụa	Không hàng the, hàng mới hấp nóng. Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng 1kg/cây
42	Chanh tươi	Quả tươi, căng mọng. 15-20 trái/kg. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xếp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi
43	Dấm chai hương gạo nếp	khối lượng 500ml/chai. Dấm chai hương gạo nếp . Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
44	Dầu ăn	Khối lượng 05 lít/Can. Dầu olein và dầu đậu nành tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A palmitat. Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
45	Dầu hào	Khối lượng 820g/chai. Nước, đường, muối I-ốt, chất ổn định (1442), chất điều vị (621), màu tổng hợp 150c, hương hào tổng hợp, chất điều vị (E627, E631), chiết xuất hào nguyên chất (1g/1kg), chất điều chỉnh độ chua E330, chất bảo quản 202. Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
46	Dầu mè	Khối lượng 250ml/chai. 100% dầu hạt mè nguyên chất tinh luyện. Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
47	Dưa leo	Tươi, non, không dập, hư thối. Từ 4 - 5 trái/kilogam. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.
48	Dừa nạo	Thực phẩm khô không được ươm mốc, không nhuộm phẩm màu, phải có nhãn mác, khối lượng, hạn sử dụng rõ ràng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
49	Dừa tươi	Trái to, tươi, non, không dập, hư thối. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ

		cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng từng túi.
50	Đậu bắp	Tươi ngon, không dập, héo, không hư thối. Từ 45 -50 trái/kilogam. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng từng túi.
51	Đậu đen	Khô, không ẩm mốc, không nhuộm phẩm màu, phải có nhãn mác, khối lượng, hạn sử dụng rõ ràng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
52	Đậu đũa	Thực phẩm tươi ngon, không bị héo úa, dập nát, không bị thối bên trong. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
53	Đậu hũ	Màu trắng ngà, chiên vàng, sờ tay không bị nhớt, không bị chua. Ngày SX: Không quá 24 giờ kể từ ngày SX. Khối lượng tiêu chuẩn: ≥ 200 gram/miếng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và số miếng
54	Đậu phộng rang	Khô, không ẩm mốc, hạt không lép, đều hạt, không nhuộm phẩm màu, phải có nhãn mác, khối lượng, hạn sử dụng rõ ràng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
55	Đậu phộng sống	Khô, đều hạt, không ẩm mốc, hạt không lép, không nhuộm phẩm màu, phải có nhãn mác, khối lượng, hạn sử dụng rõ ràng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
56	Đậu trắng hạt	Khô, hạt không lép, không ẩm mốc, không nhuộm phẩm màu, phải có nhãn mác, khối lượng, hạn sử dụng rõ ràng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
57	Đậu xanh không vỏ	Hạt khô, không ẩm mốc, hạt không lép, không nhuộm phẩm màu, phải có nhãn mác, khối lượng, hạn sử dụng rõ ràng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
58	Đu đủ	Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Quả có màu tươi sáng, còn cứng, không thối hỏng. Thời điểm thu hoạch, đóng gói trong túi xốp, quả từ 1,5 đến 3 kg, có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng từng túi
59	Đùi gà công nghiệp	Thịt tươi, đàn hồi, không mùi lạ. Từ 3 cái/kilogam. Giết mổ không quá 24h. Đóng hộp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi
60	Đường cát	Đường mía 100%. Đường Khô, không vón cục, không ẩm ướt. Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất

		còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
61	Đường phèn	Khô, Không ẩm mốc, còn hạn sử dụng từ 4 tháng trở lên, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Có dán tem nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời gian đóng gói, khối lượng từng túi
62	Gạo nếp	Hạt to đều, không ẩm mốc. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
63	Gừng tươi	Củ to đều, khô vỏ, không ẩm, không hư thối. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi
64	Giá tươi	Cọng giá tươi, không hư dập, héo úa. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Đóng gói nguyên cây trong túi xốp.
65	Gia vị bò kho	Khối lượng 25g/gói. Hột điều màu, thảo quả, đinh hương, tai vị, hột ngò, quế, tiêu hôi hương, ớt, bột gạo, muối iot... . Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
66	Giò quẩy	Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm, mới chiên, giòn, không có mùi chua, mùi hôi, không có chất phụ gia. Thời điểm sản xuất: Không quá 06 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng 1 cái
67	Hành khô	Củ to đều, khô vỏ, không ẩm, không hư thối. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi
68	Hành lá	Tươi không hư dập, héo úa. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.
69	Hành phi	Khối lượng 0.5kg/gói. Khô, không vón cục, không ẩm ướt. Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng

70	Hành tây	Tươi không hư dập, héo úa. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.
71	Hạt nêm	Khối lượng 900g/gói. Muối i ốt, chất điều vị, đường, bột sắn, bột thịt, bột xương ống & tủy, thịt thăn, hương thịt, hương nước dùng, mỡ, chất ổn định.... Khô, không vón cục, không ẩm ướt. Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
72	Hẹ	Tươi không hư dập, héo úa. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.
73	Hoa hời	Khối lượng 50g/gói. đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng.
74	Huyết heo, huyết bò	Màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất. Thời điểm giết mổ: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong bao bì hút chân không. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng từng túi.
75	Khoai tây	Tươi ngon, không dập nát, thối bên trong, nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VS ATTP, từ 8 đến 10 củ/kg. Thời gian thu hoạch không quá 24 giờ. Có dán tem nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời gian đóng gói, khối lượng từng túi
76	Lá giang	Tươi, không hư dập, héo úa. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi
77	Lạp xưởng	Lạp xưởng ngon, không hư, không mùi lạ. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
78	Lòng mề gà	Lòng mề tươi ngon, đàn hồi, không mùi lạ. Giết mổ không quá 24h. Đóng hộp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
79	Mắm ruốc	Khối lượng 200g/hũ Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng

80	Mắm tôm	Khối lượng 200g/hũ Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
81	Me chua	Đóng gói trong hộp hoặc túi xốp, có vị chua, thơm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng từng hộp hoặc túi.
82	Mì gói ăn liền	Khối lượng 75g/gói. 30 gói/thùng. Gồm: VẶT MÌ - Bột mì (bổ sung vi chất (kẽm, sắt)), dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hoá (BHA (320), BHT (321))), tinh bột, muối, đường, nước mắm, chất điều vị (mononatri glutamat (621)), chất ổn định (pentanatri triphosphat (451(i), kali carbonat (501(i))), chất điều chỉnh độ acid (natri carbonat (500(i))), bột nghệ, chất tạo màu tự nhiên (curcumin (100(i))). CÁC GÓI GIA VỊ - Đường, muối, dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hoá (BHA (320), BHT (321))), chất điều vị (mononatri glutamat (621), dinatri 5'-inosinat (631), dinatri 5'-guanylat (627)), các gia vị, chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330)), bột tôm 2,83 g/kg, hành lá sấy, nước mắm, chất tạo màu tự nhiên (paprika oleoresin (160c), curcumin (100(i)), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam (951))). Không ẩm mốc. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
83	Mì quảng	Tươi ngon chất lượng. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Mì mới, mềm, màu trắng, không có mùi chua, mùi hôi, không có chất phụ gia. Thời điểm sản xuất: Không quá 06 giờ từ khi ra lò. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng từng túi
84	Muối I ốt (hoặc tương đương)	Khối lượng 01kg/bịch. Muối Khô, không vón cục, ẩm ướt. Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
85	Muróp	Tươi ngon, không dập, héo, không hư thối. Từ 4 -5 trái/kilogam. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng từng túi.
86	Nui ống	THÀNH PHẦN: • Bột gạo (64%), bột mì (17%), tinh bột khoai mì (17%), trứng (1%, đã qua kiểm dịch) muối ăn.

		<ul style="list-style-type: none"> • Chất ổn định: Pentasodium Triphosphate (E451i). • Màu thực phẩm tổng hợp: Tartrazine (E102), Sunset Yellow FCF (E110). Không ẩm mốc, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, VSATTP. Có dán tem nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời gian đóng gói, khối lượng từng túi
87	Nước cốt dừa	<p>Khối lượng 250g/bịch. Thành phần: Bột kem thực vật (Siro glucose, Chất béo thực vật hydro hóa, đạm sữa, Chất nhũ hóa (471, 4720), Chất ổn định (3408), Chất chống đông vón (551)), Maltodextrin, Bột sữa dừa (Nước cốt dừa, Mạch nha (Glucose syrup/High malove syrup), Bột protein (Sodium cascinate) (20%). Chất ổn định (466), Hương dừa tổng hợp. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng</p>
88	Nước màu dừa	<p>Khối lượng 150ml/Chai . Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng</p>
89	Nước mắm	<p>Cá cơm (75%), muối. Chất điều vị Monosodium glutamat (621 the GMI Chất ngọt tổng hợp, Acesulfam kali (950), Chất điều chỉnh độ Axit, Axit citric (330) theo GMP Chất bảo quản, Natri Benzoat (211). Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng</p>
90	Nước mắm siêu tiết kiệm	<p>Nước mắm siêu tiết kiệm . Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng</p>
91	Nước ngọt hương dâu có ga	<p>Nước ngọt hương dâu có ga. Khối lượng 330ml/lon. Nước bão hòa CO₂, đường, chất điều chỉnh độ axit (330, 331 (ii)), hương dâu giống tự nhiên, hỗn hợp premix (Taurine, Caffeine (145-255 mg/L), Inositol, các Vitamin: B3, B6, B12), chất chống oxy hóa (452(i), 385), chất bảo quản (202, 211), màu tổng hợp (Allura red AC 1 129), bột chiết xuất t hồng sâm (40 mg/L). Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng</p>
92	Nước tương	<p>Khối lượng 500ml/chai. Nước, muối, khô đậu nành (35.6 g/l), chất điều vị (621, 627, 631), đường, màu thực phẩm (150a), chất điều chỉnh độ axit (330), hương tổng hợp</p>

		dùng trong thực phẩm, chất bảo quản (211), chất làm dày (415), chất tạo ngọt tổng hợp (951, 950), potassium iodate (18 mg/l). Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
93	Nghệ bột	Khối lượng 1kg/gói. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
94	Nghệ tươi	Tươi ngon, không dập, không hư thối và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đóng trong túi xốp, màu vàng đậm
95	Ngò gai	Tươi ngon, không dập, không hư thối. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, cây có độ dài từ 10 đến 12 cm
96	Ngò rí	Tươi ngon, không dập, không hư thối. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, cây có độ dài từ 15 đến 20 cm
97	Ngũ vị hương	Thực phẩm phải có nhãn mác, khối lượng, hạn sử dụng rõ ràng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, 1 lít
98	Ớt tươi	Tươi ngon, không dập, không hư thối. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng từng túi.
99	Ớt xay	Mới xay, thơm ngon, khô, không ẩm ướt. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng phần
100	Quýt đường	Quả tươi, căng mọng, từ 5 - 6 quả/kilogam, đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương), có nguồn gốc xuất xứ, ghi rõ khối lượng từng túi
101	Rau dền cắt gốc	Tươi không hư dập, héo úa, dài khoảng 30 - 40 cm. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi
102	Rau đay cắt gốc	Tươi không hư dập, héo úa, dài khoảng 30 - 40 cm; Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi

103	Rau ghém	Tươi không hư dập, héo úa. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.
104	Rau húng lủi	Tươi không hư dập, héo úa. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.
105	Rau húng quế	Tươi không hư dập, héo úa. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.
106	Rau kinh giới	Tươi không hư dập, héo úa. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.
107	Rau mồng tơi	Tươi không hư dập, héo úa. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.
108	Rau muống	Tươi không hư dập, héo úa, dài từ 60 -70 cm. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.
109	Rau muống bào	Không ngâm hóa chất, đảm bảo độ giòn ngon, đảm bảo VS ATTP, Thời gian bào không quá 24 giờ
110	Rau ôm	Tươi không hư dập, héo úa. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.
111	Rau răm	Tươi không hư dập, héo úa. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.
112	Rau tần ô cắt góc	Tươi, không hư dập, héo úa, dài từ 20 đến 25 cm, bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm, có nguồn gốc, xuất xứ. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.
113	Sả băm	Tươi, không hư dập, héo úa. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi
114	Sả cây	Tươi không hư dập, héo úa, dài từ 25 đến 30 cm, bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
115	Sữa tươi có đường	Sữa tươi 180 ml/hộp. Năng lượng 142kcal, Chất béo 6.8g, Chất béo bão hòa 4.1g, Cacbonhydrat/Carbohydrates 14.8g, Đường tổng 13g, Chất đạm/ Protein 5.4g, Natri/Sodium, Carod/Callum, Kall/ Potassium, Phốt pho/Phosphorus, Magil/Magnesium, Kem/Zinc, Vitamin A, Vitamin D, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B3, Vitamin B12. Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi

		rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
116	Sữa chua có đường	Sữa chua 100g/hũ. Sữa (77,9%) (nước, sữa bột, whey bột, chất béo sữa, sữa tươi), đường, thạch dừa (7%), mứt dâu (4,6%), dầu thực vật, chất ổn định (1422, 471 440), gelatin thực phẩm, hương liệu tự nhiên và giống tự nhiên dùng cho thực phẩm, men Streptococcus thermophilus và Lactobacillus bulgaricus, mau tự nhiên (120). Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
117	Sữa đậu nành	Sữa đậu nành 200 ml/hộp. Nước, dịch trích từ đậu nành hạt (44%), đường (8,5%), chất ổn định (471, 407), hương liệu giống tự nhiên dùng cho thực phẩm, muối ăn, chất điều chỉnh độ acid (500()). Sản phẩm có chứa đậu nành. Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
118	Sữa dinh dưỡng hương vani pha sẵn	Sữa dinh dưỡng hương vani pha sẵn 237ml/ chai. Chất đạm, Chất béo, Bột đường, Chất xơ thực phẩm, Vitamin A, Vitamin D, Vitamin, Vitamin K, Vitamin C, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6, Vitamin B12, Niacin, Acid pantothenic.... Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
119	Sữa đặc	Sữa đặc 380g/hộp. Đường (47,2%), sữa (nước, sữa bột, sữa tươi chuẩn hóa), dầu thực vật, whey bột, lactoza, maltodextrin, chất nhũ hóa (322(1), 460(i), 401, 466). Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
120	Sữa chua uống hương trái cây	Sữa chua uống hương trái cây 180 ml/hộp. Thành phần: Nước, sữa chua (41%), đường, nước ép trái cây (5%), fructose, chất ổn định dùng cho thực phẩm (440, 1442, 452(i), hương liệu giống tự nhiên, chất tạo ngọt tự nhiên dùng trong thực phẩm (960a), vitamin (B3, B1 và B6), chất tạo màu tổng hợp dùng cho thực phẩm (124,110). Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng

121	Sườn coclet	Màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất. Thời điểm giết mổ: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong bao bì hút chân không. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ
122	Sườn non	Màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất. Thời điểm giết mổ: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong bao bì hút chân không. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ.
123	Tép ruốc	Thực phẩm phải có nhãn mác, khối lượng, hạn sử dụng rõ ràng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đóng gói từ 0,5 đến 1 kg/gói
124	Tiêu xay	Khối lượng 1kg/gói. Tiêu đen xay, mùi thơm nồng, không tạp chất. Còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, ngày sản xuất còn mới. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
125	Tỏi khô	Củ to đều, khô vỏ, không ẩm, không hư thối. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xấp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi
126	Tương cà	Khối lượng 270gr/chai. Cà chua (70 %), củ hành, đường, muối ăn, dấm, nước,... Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
127	Tương ớt	Tương ớt 270gr/chai. Nước, ớt (25%), đường, cà chua, tỏi, muối ăn, dấm, chất ổn định: Acetylated Distarch Adipat (1422), chất điều vị: Mononatri glutamat (621), phẩm màu tổng hợp: Sunset yellow FCF (110), chất bảo quản: Natri benzoat (211) hoặc Kali sorbat (202). có nhãn mác, khối lượng, hạn sử dụng rõ ràng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
128	Thì là	Tươi không hư dập, héo úa, dài từ 20 đến 25 cm. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng.
129	Thịt ba rọi	Màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất. Thời điểm giết mổ: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong bao bì hút chân không. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng từng túi.

130	Thịt bò bắp	Màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất. Thời điểm giết mổ: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong bao bì hút chân không. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng từng túi.
131	Thịt bò nạm	Màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất. Thời điểm giết mổ: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong bao bì hút chân không. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng từng túi.
132	Thịt đùi	Màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất. Thời điểm giết mổ: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong bao bì hút chân không. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng từng túi.
133	Thịt gà công nghiệp	Thịt tươi, đàn hồi, không mùi lạ. Giết mổ không quá 24h. Đóng hộp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi
134	Thịt nạc xay	Màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất. Thời điểm giết mổ: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong bao bì hút chân không. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng từng túi.
135	Thịt vịt làm sẵn	Thịt tươi, đàn hồi, không mùi lạ. Giết mổ không quá 24h. Đóng hộp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
136	Thơm	Tươi ngon, không bị héo úa, dập nát, không bị thối bên trong. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, khối lượng, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ
137	Trứng gà	300 quả trứng/ cây. Trứng mới, không dập, vỡ, không ung, vữa, hư thối. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ
138	Vani	Có nhãn mác, khối lượng, hạn sử dụng rõ ràng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
139	Viên súp nấu bún bò	Khối lượng 20g/gói. Hộp 10 gói (hoặc tương đương). Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc

		tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
140	Viên súp nấu bún riêu	Khối lượng 20g/gói. Hộp 10 gói (hoặc tương đương). Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
141	Vỏ quế khô	Khối lượng 20g/gói. (hoặc tương đương). Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng
142	Xà lách	Tươi, không hư dập, héo úa. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng, có nguồn gốc xuất xứ
143	Xúc xích	Xúc xích lớn 40g/cây. Nạc heo (55%), thịt gà, mỡ heo, protein.... Không ẩm mốc, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Có dán tem nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời gian đóng gói, khối lượng từng túi
144	Xương súp	Xương tươi, đàn hồi, không mùi lạ. Giết mổ không quá 24h. Đóng hộp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi

1.3. Các yêu cầu khác

Nếu nhà thầu cung cấp hàng 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.

Mục 2. Bản vẽ

Không có bản vẽ

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

- 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.

- 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.

- Trường hợp hàng hóa không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì Chủ đầu tư có quyền từ chối và Nhà thầu phải có trách nhiệm thay thế hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật. Trường hợp Nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh các hàng hóa không phù hợp, Chủ đầu tư có quyền tổ chức việc thay thế hay điều chỉnh nếu thấy cần thiết, mọi rủi ro và chi phí liên quan do Bên B chịu.

- Việc thực hiện kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa của Chủ đầu tư không dẫn đến miễn trừ nghĩa vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác theo hợp đồng của Nhà thầu.