

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 nấu ăn cho đối tượng xã hội năm 2026
- Tên chủ đầu tư: Trung tâm Bảo trợ và Công tác xã hội tỉnh Thái Nguyên
- Nguồn vốn: Ngân sách Nhà nước, Nguồn khác
- Thời gian thực hiện dự toán: Quý IV/2025 - Quý IV/2026
- Địa điểm thực hiện: Số 47, tổ 73, phường Phan Đình Phùng, tỉnh Thái Nguyên.
- Năm ngân sách: 2026

Giới thiệu về Gói thầu

- Tên gói thầu: Gói thầu số 01: Mua thực phẩm, nguyên liệu nấu ăn cho đối tượng xã hội năm 2026
- Giá gói thầu: 1.822.083.000 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: 12 tháng

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 Chủ đầu tư 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	Bánh bao nhân thịt	Cái	3000	<p>Bánh bao là một loại bánh được làm bằng bột mỳ hòa với nước, nhân làm từ thịt nạc vai có kèm miếng dong, mộc nhĩ, trứng cút, cà rốt, hạt tiêu, nước mắm, muối. Bánh bao có hình tròn đều, bánh được hấp bằng chõ từ 30 đến 40 phút. Cam kết bánh bao được làm từ nguyên liệu sạch, không sử dụng hóa chất hay phụ gia độc hại. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bánh cuộn nhân nấm được làm từ bột gạo hấp trắng mỏng, cuộn tròn, bên trong nhân gồm: hành khô ta phi vàng giòn, 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 cuộn 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. 		
2	Bánh cuộn nhân nấm	Kg	450			

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
3	Bánh đa nem Yên Lan	Tập	200	<p>đổi 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.</p> <p>Bánh đa nem chủ yếu được làm từ các nguyên liệu cơ bản: Bột gạo (hoặc tinh bột sắn), nước và muối. Một số loại có thể thêm mè trắng, nhưng mục tiêu là tạo ra một lớp vỏ mỏng, dẻo, dai và thơm mùi gạo để cuốn nhân chiên giòn làm nem rán, đảm bảo không có phụ gia độc hại.</p>		
4	Bánh dầy	Hộp	300	<p>Bánh dầy được làm chủ yếu từ gạo nếp cái hoa vàng đồ chín và giã nhuyễn, tạo nên lớp vỏ trắng, dẻo thơm đặc trưng; ăn kèm nhân ngọt (đậu xanh, dừa) hoặc nhân mặn (đậu xanh, muối)</p> <p>Nguyên liệu chính: Vỏ bánh: Gạo nếp (nếp cái hoa vàng), nước, một chút muối. Nhân bánh (tùy chọn): Nhân ngọt: Đậu xanh, đường. Nhân mặn: Đậu xanh, muối.</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
5	Bánh giò rọm	Cái	2880	<p>Bánh giò 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 bán tay úp khum khum với các ngón tay sát nhau, bánh được gói bằng lá chuối có nhân đa dạng như nhân ngọt (đậu xanh, đường, dừa) hoặc nhân mặn (thịt ba chỉ băm, đậu xanh, mộc nhĩ, nấm hương, hành, tiêu) . 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.</p>		
6	Bánh mỳ	Cái	300	<p>Bánh mì bơ sữa 80gr có thành phần chính gồm bột mì, đường, shortening (chất béo), men, sữa, muối, và hương liệu bơ sữa tổng hợp, cùng các phụ gia thực phẩm như chất nhũ hóa, chất bảo quản (Canxi Propionate, Kali Sorbat), và chất xử lý bột (Acid Ascorbic) để tạo nên kết cấu mềm xốp và hương vị thơm béo đặc trưng.</p>		
7	Bánh phở	Kg	450	<p>- Phở tươi dạng sợi dài, dẹt, 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.</p> <p>- Phở được sản xuất đảm bảo theo QCVN 8-</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
8	Bánh trung nhỏ	Cái	1600	<p>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</p> <p>- Phương pháp định lượng vi sinh vật.</p> <p>QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.</p> <p>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.</p> <p>Bánh trung được làm từ gạo nếp cái hoa vàng, đậu xanh, thịt lợn, lá dong. Bánh chưng là bánh vuông trọng lượng từ 180-200gr. 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 sử dụng hóa chất hay phụ gia độc hại. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
9	Bánh trung to	Cái	90	<p>Bánh trung được làm từ gạo nếp cái hoa vàng, đậu xanh, thịt lợn, lá dong. Bánh chưng là bánh vuông trọng lượng từ 1000-1100gr. 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</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
10	Bánh chưng nhỏ	cái	120	<p>nguyên liệu sạch, không sử dụng hóa chất hay phụ gia độc hại. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Bánh chưng được làm từ gạo nếp cái hoa vàng, đậu xanh, thịt lợn, lá dong. Bánh chưng là bánh vuông trọng lượng từ 600-700gr. 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
11	Bắp cải ta	Kg	550	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Quả còn non, vỏ xanh bóng, cùi non, không xơ. - 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, quả dài size 1-1.5kg/quả. Gọt vỏ sạch sẽ tại bếp. 		
12	Bầu xanh	Kg	350			

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	Bí đỏ bao tử	Kg	80	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Quả còn non, vỏ xanh bóng, thịt quả mềm dẻo, có vị ngọt thanh tự nhiên, không bị xơ. - 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. 		
14	Bí đỏ có tiền	Kg	480	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Thịt quả mềm dẻo, có vị ngọt thanh tự nhiên, không bị xơ. - 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. 		
15	Bí xanh	Kg	330	<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, quả dài size 2-2.5kg/quả. 		
16	Bột canh hai châu	Gói	540	Bột canh có thành phần chính gồm muối i-ốt, đường, bột ngọt (mononatri glutamat), bột tơi, bột tiêu, và chất điều vị (Dinatri 5'- Iosinat & Dinatri 5'-		

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	Bột chiên giòn	Gói	200	<p>Guanylat), giúp mòn ăn thêm đậm đà, thơm ngon, có thể dùng để nêm nếm canh, ướp thực phẩm hoặc pha nước chấm.</p> <p>- Trọng lượng : 190 gam/1 gói</p> <p>Bột chiên giòn có thành phần chính là bột mì, bột gạo, bột bắp, tinh bột, muối, chất ổn định (như natri hydro carbonat, dinatri diphosphat), chất điều vị (MSG), và chất nhũ hóa, giúp món chiên giòn lâu, vàng đẹp, bám chắc, giữ vị ngọt tự nhiên của nguyên liệu, với công nghệ Nhật Bản, tiện lợi dùng cho gà, hải sản, rau củ, pha 150g bột với 150ml nước cho 1kg nguyên liệu, bảo quản nơi khô ráo, hạn dùng 12 tháng.</p> <p>Trọng lượng: 150g/gói.</p>		
18	Bột chiên xù	Kg	10	<p>Bột chiên xù có đặc điểm sợi bột to, màu vàng nhạt, siêu giòn, siêu xốp, không bị vỡ vụn nhiều khi chiên, giúp món ăn giữ được lớp vỏ mỏng, vàng óng, bám chắc mà vẫn giữ độ giòn tan, tiết kiệm bột hơn.</p> <p>Quy cách đóng gói: Gói 1kg. Màu sắc: Vàng nhạt. Đặc điểm: Sợi bột to, giòn, xốp, không bị vỡ vụn nhiều (ít hao bột).</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	Bột gà rang muối	Kg	0,3	<p>Bột gà rang muối phải mịn, không vón cục, màu vàng nhạt tự nhiên, thơm mùi đặc trưng của các nguyên liệu rang (gạo nếp/lẻ, đậu xanh, tiêu), vị mặn vừa phải, bụi bụi, có thể có thêm hương sả, tỏi, gừng, và kết cấu không bị ẩm mốc, đảm bảo an toàn thực phẩm và nguồn gốc rõ ràng khi mua nguyên liệu. Bột thành phẩm dùng để áo gà, chiên lên sẽ tạo lớp vỏ giòn, thơm, thấm vị.</p> <p>Trọng lượng : 450 gam /1 gói</p> <p>Màu sắc: Vàng nhạt tự nhiên, không thêm màu đen do rang cháy.</p> <p>Kết cấu: Mịn, tơi xốp, không vón cục, không bị ẩm ướt.</p> <p>Mùi vị: Thơm mùi gạo rang, đậu xanh bụi, vị mặn và cay tiêu cân đối, không bị gắt hay nồng.</p> <p>Độ ẩm: Khô ráo, bảo quản được lâu.</p>		
20	Bột năng	Kg	1	<p>Bột năng có thành phần chính là tinh bột sắn (khoai mì) tinh chế, không có phụ gia, đạt chuẩn thực phẩm Việt Nam, dùng để tạo độ dai, trong cho các món bánh (bột lọc, chè) và độ sánh cho món xào.</p> <p>Thành phần: Tinh bột sắn tinh chế từ củ sắn.</p> <p>Công dụng: Tạo độ sánh sệt cho món xào, súp; tạo độ dai, trong cho bánh bột lọc, chè.</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>Khối lượng: 1 kg/gói.</p>		
21	Bột nếp	Kg	15	<p>Bột nếp màu trắng sáng, không có vết ố, đóm lạ, kết cấu (mịn, hơi dính, dẻo, dai, không nở), mùi thơm (thơm mùi gạo tự nhiên), không tạp chất (sạch bụi, mốc) và tuân thủ an toàn thực phẩm.</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. - 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. 		
22	Bún tươi	Kg	260	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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.</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	Cà chua	Kg	370	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, hư hỏng, 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. 		
24	Cá nục 1 nắng	Kg	168	<p>Hình dáng: Cá (bò đầu, ruột, vây) có hình dáng đều, không vỡ, không biến dạng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Màu sắc: Màu sắc tự nhiên, mặt hơi se do phơi 1 nắng, không sạm đen (dấu hiệu sảy lò) hoặc ó vàng quá mức <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> <ul style="list-style-type: none"> - Loại: size 18-20 con/kg 		
25	Cà muối	Túi	150	<ul style="list-style-type: none"> Hàng mới, tươi, không dập nát, hư hỏng, không ngâm hóa chất. - Quai to vừa, đều nhau, không quá non (nhũn) không quá già (hăng). - Cà có vị chua dịu, mặn đậm, giòn ngon, thơm mùi gừng ớt. - 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. 		

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
26	Cà rốt	Kg	165	<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 		
27	Cà tím	Kg	95	<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. - Cà tím phải tươi, không bị héo, nhăn nheo, hoặc mềm nhũn, vỏ màu tím sẫm và nhẵn, không bị nứt, xước, không bị sâu bệnh, thối rữa, dập nát hoặc có bất kỳ dấu hiệu hư hỏng nào. 		
28	Cá trắm cá con(2-3kg/con)	Kg	440	<ul style="list-style-type: none"> Cá trắm to, size 2-3 kg/con, nguyên con, mình thon, thân chắc, đầu và thân cân đối, cá tươi sống. Cá đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá 		

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
29	Cải thảo	Kg	90	<p>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> <p>- Hàng mới, tươi, không có ủa vàng, 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 1,5 -2 kg/cái.</p>		
30	Cần tây	Kg	7	<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>- 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>		
31	Chả cá tươi	Kg	196	<p>- Thành phần: Thịt cá tươi(loại phi lê), thịt lợn, một số loại gia vị, thì là, hành khô, ớt, hạt tiêu, ...</p> <p>- Miếng chả mỏng, khi giao còn nóng, thơm (chiên sơ qua) có màu vàng, không lẫn xương hoặc tạp chất.</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
32	Chà quế	Kg	140	<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> <p>. Được làm từ thịt lợn tươi, Loại tâm mỏng(2cm) 2 kg/tám. 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.</p> <p>Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009</p>		
33	Chà mực	kg	15	<p>Chà mực bao gồm: Nguyên liệu chính là mực mai tươi ngon, có thể sử dụng cả thân và râu mực, đảm bảo chất lượng, tươi ngon, không bị ươn hoặc nhiễm khuẩn, thịt chắc, không tanh; hỗn hợp chả dai giòn săn sật, bền trong mềm mỏng, không bở; màu</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>vàng óng đẹp mắt sau khi chiên; có mùi thơm đặc trưng của mực, hành, tiêu; quy cách phổ biến 1kg khoảng 10-14 viên đẹp; và có thể có thành phần thịt ba chỉ, tôm để tăng vị, có hoặc không có thì là.</p> <p>- Phụ gia thực phẩm: Việc sử dụng phụ gia tuân thủ đúng danh mục và liều lượng cho phép theo quy định hiện hành của Nhà nước và Bộ Y tế. Các chất phụ gia thường dùng để tạo độ giòn dai, giữ cấu trúc (như VMC Nonphos, VMC MP) nằm trong giới hạn an toàn.</p> <p>- Gia vị: Các gia vị khác như nước mắm, tiêu, tỏi, hành, mỡ (nếu có), trứng gà, bột năng... phải có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo chất lượng.</p> <p>- Sản phẩm đáp ứng các tiêu chuẩn về vi sinh vật và giới hạn tối đa dư lượng kim loại nặng (Cadmi, Asen, Chi, Thủy ngân) theo các quy chuẩn hiện hành của Việt Nam để đảm bảo an toàn cho người sử dụng.</p>		
34	Chanh tươi	Kg	42	<p>Hàng mới, tươi và xanh mọng nước, không bị ủa vàng, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>- Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ</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
35	Cháo thịt băm	Gói	40	<p>sinh an toàn thực phẩm, size 10-15 quả/kg.</p> <p>Cháo thịt băm là sản phẩm ăn liền tiện lợi, sản xuất theo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm, sử dụng gạo và có gói thịt băm thật, cung cấp năng lượng khoảng 207 Kcal/100g (tức khoảng 145 Kcal/gói 70g) với thành phần chính gồm gạo, thịt heo, muối, dầu cò, bột ngọt, đường, rau sáy (hành lá, cà rốt) và tiêu, được chế biến bằng công nghệ hiện đại để giữ hương vị và chất dinh dưỡng.</p> <p>Sản phẩm được chế biến từ nguyên liệu tươi, đảm bảo an toàn cho sức khỏe, không chứa chất độc hại.</p>		
36	Cháo sen	hộp	50	<p>Cháo sen thành phần ngũ cốc quý (gạo nếp, hạt sen, đậu xanh, đỗ đỏ, ý dĩ, long nhãn, lạc nhân) kết hợp đường, tạo nên món cháo dinh dưỡng, bổ dưỡng, có công dụng thanh nhiệt, bổ tỳ vị, an thần, tốt cho sức khỏe, đặc biệt là sản phẩm ăn liền đạt các chuẩn an toàn như ISO 22000:2018, không chất bảo quản, dùng tiện lợi, ngon hơn khi ăn nóng hoặc lạnh.</p> <p>- Dinh dưỡng phong phú: Cung cấp vitamin, khoáng chất, năng lượng.</p> <p>- Công dụng: Bồi bổ sức khỏe, giải nhiệt, nhuận tràng (đậu xanh, ý dĩ, đỗ đỏ), bổ tâm thận (hạt sen), an thần (long nhãn), tăng cường sức khỏe tiêu hóa.</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
37	Cháo dinh dưỡng	Hộp	40	<p>Phù hợp: Mọi đối tượng, người mới ốm dậy, người lao động trí óc căng thẳng.</p> <p>Cháo dinh dưỡng có nguyên liệu tươi sạch, tỷ lệ gạo/nước hợp lý (1:7-10), hàm như gạo tạo độ sánh tự nhiên (có thể trộn gạo nếp), chế biến riêng protein và rau củ (hấp/luộc/xào) rồi kết hợp, và gia giảm gia vị, dầu ăn đậm đúng liều lượng theo độ tuổi để đảm bảo đủ dưỡng chất, độ mịn và an toàn.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sử dụng nguyên liệu tươi, nấu xong ăn trong 2-3 giờ để tránh ôi thiu, mất chất. - Làm sẵn, 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 màng 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 thịt săn, đàn hồi tốt. Khi nhán 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 		
38	Chim cút (làm sẵn)	Con	360			

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>hóa chất.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: TCVN 1441:1986 		
39	Chuối chín	Kg	1300	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quả đều, mã đẹp, chín vàng, vị ngọt đậm. <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.</p>		
40	Chuối xanh	Kg	80	<p>Hàng mới, tươi và quả bánh tẻ, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</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.</p>		
41	Củ cải	Kg	75	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, 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
42	Củ đậu	Kg	3	<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.</p> <p>Màu trắng sáng, đồng đều, không có các đốm đen, xanh hoặc các màu khác bất thường. Củ cái phải tươi, không bị héo, nhăn nheo, hoặc mềm nhũn, không bị nứt, xuróc, không bị sâu bệnh, thối rữa, dập nát hoặc có bất kỳ dấu hiệu hư hỏng nào.</p> <p>- Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</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.</p> <p>Không có các đốm đen, xanh hoặc các màu khác bất thường. Củ to dễ bóc, không bị nứt, xuróc, không bị sâu bệnh, thối rữa, dập nát hoặc có bất kỳ dấu hiệu hư hỏng nào.</p>		
43	Cua đồng	Kg	4	<p>- Cua đồng có side từ 30-35con/kg; Cua đồng màu xám đục, chắc thịt, không có mùi khai, di chuyển nhanh và đủ chân...</p> <p>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>		

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
44	Dấm gạo	Chai	12	<p>Dấm gạo được lên men tự nhiên từ gạo, đảm bảo an toàn thực phẩm, thanh trùng ở nhiệt độ cao (110°C) để giữ hương vị đặc trưng và sử dụng công nghệ cao áp, có thành phần chính là gạo, nước và chất điều chỉnh độ axit (axit acetic). Sản phẩm này có màu vàng nhạt, vị chua dịu, phù hợp để chế biến món ăn và nước chấm, tuân thủ quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Thành phần: Gạo, nước, chất điều chỉnh độ axit (E260 - Axit acetic)</p>		
45	Dầu hào	Chai	25	<p>Dầu hào là loại gia vị đậm đặc từ chiết xuất hào nguyên chất và các gia vị khác, dùng để tăng màu sắc, hương vị đậm đà cho các món xào, kho, nướng, có hạn dùng 12 tháng, bảo quản nhiệt độ phòng và an toàn cho trẻ từ 1 tuổi. Thành phần chính gồm nước, đường, muối, chất điều vị (621, 631, 627), chiết xuất hào, màu caramel (150c), hương bảo lỏng hợp, chất điều chỉnh độ chua (330), chất bảo quản (202) và chất ổn định (1442).</p>		
46	Dầu ăn	Lít	370	<p>Dầu ăn là dầu thực vật tinh luyện, thành phần chính từ dầu olein cò và dầu đậu nành, bổ sung vitamin A, không cholesterol, giàu axit béo không no (Omega 3, 6, 9), an toàn cho sức khỏe, phù hợp chiên, xào,</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>làm sốt, trộn salad, đặc biệt tốt cho tim mạch, có tiêu chuẩn sản xuất hiện đại, đảm bảo vệ sinh thực phẩm.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cung cấp năng lượng (khoảng 900 kcal/100ml) - 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 vàng của đậu chiên, nóng giòn, thơm ngon - 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>		
47	Đậu phụ rán	Bia	3200	<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. 		
48	Đậu phụ trắng	Bia	1600			

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
49	Đỗ cove	Kg	310	<p>- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của đậu nành, không có mùi chua, thiu hay mùi lạ.</p> <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> <p>- Hàng mới, tươi và non, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p> <p>Đỗ 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 quá bị dị dạng, không bị hư hỏng cơ học hoặc sinh lý, và không bị ẩm bắt thường.</p>		
50	Đỗ đen xanh lòng	Kg	55	<p>Đỗ đen xanh lòng có đặc điểm hạt (vỏ đen bóng, nhân xanh lục, chắc, mẩy, thơm), dinh dưỡng cao (protein, chất xơ, khoáng chất, chống oxy hóa), và quy trình sản xuất an toàn (sạch, không tạp chất, đóng gói chuẩn) để đảm bảo chất lượng bởi bỏ sức khỏe, nấu chè, xôi, hoặc làm đẹp da. Hạt đồng đều, không sâu mọt, và quy trình bảo quản, chế biến đạt</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
51	Đỗ đũa	Kg	70	<p>chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <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. Đỗ 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. - 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. 		
52	Đỗ trắng	Kg	15	<ul style="list-style-type: none"> - Đỗ trắng có màu trắng tự nhiên, đồng nhất. - Mùi vị: Có mùi thơm đặc trưng của đậu, vị ngọt bùi, không có mùi lạ (mốc, hôi, chua, lạ). - Trạng thái: Hạt chắc, mẩy, không bị vỡ nát nhiều. - Tạp chất: Không có tạp chất hữu cơ (đất, đá, hạt khác) hay vô cơ, không có xác côn trùng. - Không mốc, không sâu mọt, và đáp ứng giới hạn tạp chất vật lý, vì sinh vật có hại. 		
53	Đỗ xanh không vỏ	Kg	15	<p>Hạt đỗ xanh phải vàng tươi, đều màu, không xin màu, không tạp chất; kích thước hạt đồng đều (lớn, trung bình, nhỏ), còn nguyên nửa hạt, ít vỡ nát</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
54	Đu đủ nạo sợi	Kg	6	<p>(≤1%); độ ẩm thấp (khoảng 2.5% ±0.5%); và được sản xuất theo quy trình an toàn thực phẩm, đảm bảo vệ sinh, không một, côn trùng, giữ nguyên hương vị tự nhiên, bùi béo, mềm mịn khi chế biến các món ăn như chè, xôi, nhân bánh.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và quả bánh tẻ già, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Sợi mỏng đều, dài, không nát. 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. 		
55	Dưa chua	Kg	180	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, hư hỏng, không ngâm hóa chất.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dưa màu vàng tươi tự nhiên, không thấm có vị chua dịu, giòn , chắc, không bị nhũn, không bị hỏng. - 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. 		
56	Dưa chuột (sạch)	Kg	30	<p>Hàng mới, tươi, quả đồng đều, không dập nát, không ngâm hóa chất, không sâu bệnh. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</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
57	Dưa hấu (chọn quả)	Kg	600	<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, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không sâu bệnh. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Dưa hấu đỏ, chắc thịt không bị xốp, ngọt. - 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. 		
58	Dưa vàng	Kg	190	<ul style="list-style-type: none"> Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không sâu bệnh. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Dưa ruột vàng, chắc thịt, ngọt. - 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. 		
59	Đùi gà cá mông	Kg	920	<ul style="list-style-type: none"> Thịt đùi gà trắng cá mông được làm từ Thịt gà tươi, không lạnh, có da gà vàng nhạt, 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, lưng gà hoặc đùi để kiểm tra thịt săn chắc, không bị nhũn nhão, trơn, biến dạng, bị lõm 		

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
60	Đùi tói gà	Kg	60	<p>kiểu phủ nhiều nước. Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. TC 7046:2019; TC 1857:1986</p> <p>Thịt đùi tói gà trắng cả móng được làm từ Thịt gà tươi, không lạnh, có da gà vàng nhạt, 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 phủ nhiều nước. Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. TC 7046:2019; TC 1857:1986</p>		
61	Đường kính xuất khẩu	Kg	60	<p>- Đường kính trắng (đường tinh luyện) tuân theo các TCVN về thực phẩm, có đặc điểm là tinh thể trắng, không màu, vị ngọt sâu, dễ tan, được làm 100% từ mía hoặc củ cải đường, qua quá trình tinh chế loại bỏ tạp chất, màu sắc bằng than hoạt tính/lon trao đổi, có hàm lượng sucrose cao (thường trên 99%), và đáp ứng yêu cầu về độ ẩm, tro sulfat, hàm lượng chì, asen, v.v., để đảm bảo an toàn thực phẩm và sử dụng rộng rãi trong công nghiệp thực</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>phẩm và gia dụng.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Công nghệ: Tẩy trắng bằng than hoạt tính, lọc, kết tinh. <p>Trọng lượng: 1 kg/ 1 gói.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đường phên (hay đường thô/đường mật mía) có các chỉ số hóa lý như độ Pol ($\geq 96,5\%$), độ ẩm ($\leq 0,5\%$), màu sắc (vàng nâu đến nâu sẫm), không mùi vị lạ, hàm lượng đường khử thấp và hàm lượng kim loại nặng, vi sinh vật được kiểm soát theo quy định (như TCVN 6961:2023). <p>Giữ được hương vị tự nhiên, màu sắc đặc trưng và khoáng chất từ mía, không tẩy trắng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, nguồn gốc rõ ràng, thường ở dạng cục hoặc hạt rời.</p>		
62	Đường phên	Kg	2	<ul style="list-style-type: none"> - Gà hấp muối (hay gà ủ muối) là món ăn có thịt gà mềm ngọt, da vàng ươm, thơm lừng mùi sả, lá chanh, tiêu và giữ được độ săn chắc nhờ kỹ thuật "ủ" trong nồi muối hột, tránh làm gà bị mặn hay ngấm quá nhiều nước; các nguyên liệu chính gồm gà ta, muối hột, sả, gừng, lá chanh, tiêu hạt; cốt lỏi là lớp sả, gừng, chanh xuống đáy nồi, phủ muối, đặt gà lên, bọc kín và hấp lửa nhỏ để gà chín từ từ, không chạm trực tiếp vào muối. 		
63	Gà hấp muối tiêu	Con	12			

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>Trọng lượng : 1,2 – 1,4kg /con</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không sâu bệnh, không chín ép hoặc dằm. - Hạt chín đỏ tươi, dày, nhiều thịt, tròn không bị lép. - 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. 		
64	Gác nhân	Kg	2	<p>Gas PetroVietnam (hoặc tương đương) tuân thủ các tiêu chuẩn kỹ thuật khắt khe, bao gồm tiêu chuẩn quốc tế như DOT-4BA-240 (vỏ bình), và tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 6292:1997, TCVN 251-2015, đảm bảo chất lượng gas LPG có tỷ lệ Propane/Butane tối ưu, hiệu suất đốt cao, tiết kiệm nhiên liệu, với vỏ bình làm từ thép chịu lực cao, trang bị van an toàn, tem kiểm định chất lượng rõ ràng, mang lại sự an toàn và hiệu quả sử dụng.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chất lượng gas: Khí LPG (Propane/Butane) đạt TCVN 251-2015, tối ưu hóa nhiệt lượng và hiệu suất đốt. - Kiểm định: Vỏ bình được kiểm định nghiêm ngặt, trang bị tem chống giả công nghệ cao và tem kiểm định của Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng. 		
65	Gas	kg	920			

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
66	Gác quả	Kg	2	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không sâu bệnh, không chín ép hoặc dăm. - Quả gác chín đỏ, vỏ mềm, dày, nhiều thịt. - 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. 		
67	Gạo nếp cái hoa vàng	Kg	180	<ul style="list-style-type: none"> - Gạo nếp cái hoa vàng đạt chuẩn kỹ thuật có hạt tròn, máy, trắng đục, bóng sáng, thơm mùi cơm non đặc trưng, khi nấu dẻo cao, vị ngọt đậm đà, không nát. Bao gồm độ ẩm <14%, <5% tằm, >70% glucit; quy trình sản xuất theo các tiêu chuẩn như VietGAP để đảm bảo chất lượng, an toàn, trồng vụ một, cho chất lượng tốt nhất. - Độ dẻo cao, giữ nguyên hạt khi nấu, lý tưởng để đồ xôi, làm bánh. 		
68	Gạo Khang dân	kg	6400	<ul style="list-style-type: none"> Hạt gạo dài, 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 cùn trong sàng trong gạo. Dư lượng bảo vệ thực vật trong mức cho phép. Gạo nấu phù hợp với hệ thống nồi hơi, sau khi nấu cơm phai dẻo thơm, không dính cục. Gạo trắng cung cấp đáp ứng Tiêu chí kỹ thuật 		

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	Giếng xay	Kg	26	<p>cụ thể như sau (có tài liệu chứng minh kèm theo):</p> <ul style="list-style-type: none"> + Gạo mới xay sát + Tỷ lệ gạo tằm: không quá 15% + Độ ẩm % không lớn hơn: 15% + Tỷ lệ bạc phàn: 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 11888:2017 Bao bì dựa trên 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). <p>- Được xay từ củ giêng tươi, củ phải nguyên vẹn, không bị dập nát, không dị dạng, có hình dạng đặc</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>trung (củ phân nhánh, hơi tròn hoặc thon dài tùy giống).</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: Cù chắc, không bị xốp, mềm hoặc héo. <p>Khi cắt, thịt củ mỏng nước, có mùi thơm đặc trưng của giềng.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mùi vị: Giềng phải có mùi thơm nồng, vị cay đặc trưng, không có mùi lạ (mốc, hóa chất). <p>Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
70	Giò nạc	Kg	110	<ul style="list-style-type: none"> - 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 giò có màu trắng, cắt lát có lẫn mỡ li ti, dẻo, thơm không lẫn xương hoặc tạp chất., không ôi, thiu, ri dịch... <p>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</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
71	Giò sống (Mọc giò)	Kg	8	<p>bảo đảm an toàn thực phẩm. Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009</p> <ul style="list-style-type: none"> - Được làm từ thịt lợn tươi. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bao 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 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 		
72	Giò xào	Kg	4	<ul style="list-style-type: none"> - Giò xào (giò thủ) là một khối thịt chắc, kết cấu săn sật với tai, mũi, lưỡi, mỡ, nạc heo trộn cùng mộc nhĩ, nấm hương được nén chặt, thơm mùi tiêu, nước mắm, vị đậm đà, không có nước mỡ dư thừa, khi cắt mặt giò mịn, đều các thành phần, đảm bảo vệ sinh và bảo quản được lâu. - Hình thức: Khối tròn hoặc vuông chắc chắn, bề mặt mịn màng (khi cắt). - Kết cấu: Cảm chắc tay, khi cắt thấy dính, săn sật. 		

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	Gừng ta	Kg	35	<p>không bị bỏ vụn.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hương vị: Thơm mùi tiêu, mặn ngọt hài hòa, không bị hôi, mỡ tan trong miệng. Độ ẩm: Hỗn hợp thịt và mỡ đông kết lại, không bị chảy nước (nếu còn nước, có thể bảo quản không lâu). - 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). - 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. <p>Khi cắt, thịt củ mọng nước, có mùi thơm đặc trưng của gừng.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mùi vị: Gừng phải có mùi thơm nồng, vị cay đặc trưng, không có mùi lạ (mốc, hóa chất). <p>Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo 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
74	Hành khô ta	Kg	16	<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 mỏng, chắc, không bị lép, héo hoặc mọc mầm. Đường kính củ: từ 1,5 cm trở lên.		
75	Hành muối	Kg	4	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, hư hỏng, không ngâm hóa chất. - Củ vừa, đều nhau, không quá non (nhũn). - Hành có vị chua dịu, mặn đậm, giòn ngon, thơm. - Đám bao không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
76	Hành tây	Kg	45	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Củ tròn đều, vỏ khô, không bị mọc mầm, thối rữa, nấm mốc. - 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. 		
77	Hành tươi (hành lá)	Kg	180	<ul style="list-style-type: none"> - 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
				<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.		
78	Hạt sen khô	Kg	0,4	Hạt sen khô có màu trắng ngà hoặc vàng nhạt tự nhiên, đồng đều, không có màu lạ. Mùi vị: Thơm đặc trưng của hạt sen, vị bùi ngọt, không có mùi lạ (ôi, mốc). Trạng thái: Hạt tròn đều, máy, không bị vỡ vụn, không dính tay, khô ráo. Hạt tiêu sạch có kích thước khá lớn, đồng đều, máy, chắc hạt.		
79	Hạt tiêu	Lạng	40	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.		
80	Khoai lang	Kg	16	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Đảm bảo lược chín có mặt khoai - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ		

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
				sinh an toàn thực phẩm.		
81	Khoai lang kén	Kg	10	Được làm từ khoai nghiền nhuyễn với bột năng, đường, nước cốt dừa (hoặc sữa tươi) và chút muối, nhào kỹ thành khối đồng nhất, dẻo mịn. Màu sắc: Vàng ruộm, đẹp mắt. Kết cấu: Vỏ ngoài giòn tan, bên trong mềm dẻo, béo bùi, không bị ướt hay cứng. Hương vị: Thơm mùi khoai lang, béo ngậy vị nước cốt dừa, ngọt thanh hài hòa, thơm mùi vùng đen.		
82	Khoai môn lệ phổ	Gói	100	Được làm từ củ khoai môn tươi có kích thước vừa phải, ruột màu trắng đục có vân tím đẹp mắt, khi chế biến vỏ bánh dẻo mịn, không bở, có độ kết dính tốt nhờ bột nếp, nhân đậu xanh bở tơi, béo ngậy; Màu sắc: Vàng ươm sau khi chiên. Kết cấu: Vỏ ngoài giòn rụm, bên trong dẻo, mềm mại, không bị bở rời, có độ kết dính tốt. Trọng lượng : 300 gam/ 1 gói		
83	Khoai sọ	Kg	50	- Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Đảm bảo luộc chín khoai bở ngon - 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.		

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
84	Khoai tây	Kg	30	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Đám bảo lược chín khoai bở ngon - 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.		
85	Khoai tây (sạch)	Kg	350	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Khoai sạch bệnh, thịt vàng, không xanh, không mọc mầm, không có đốm đen. - 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.		
86	Lá lốt	Kg	20	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.		
87	Lạc đỏ bóc tay loại 1	Kg	50	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,		

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
88	Mắm giá (sạch)	Kg	90	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>- Mắm giá trắng đều, mập, giòn, không mùi hôi, rở ngán. Không bị úa, thâm nhũn.</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.</p>		
89	Mắm tép	Chai	10	<p>Mắm tép có màu vàng đậm đến đen phớt hồng đỏ hoặc nâu đỏ tự nhiên, đều màu, trong.</p> <p>Mùi: Thơm bùi đặc trưng, dịu nhẹ, không tanh, không mùi lạ.</p> <p>Vị: Mặn ngọt hài hòa, có vị ngọt đậm và hậu vị, không chát, không đắng.</p> <p>Trạng thái: Tương đối đồng nhất, không vón cục (đối với mắm tép chưng thịt), có thể có tép nguyên con hoặc xay nhuyễn.</p> <p>Trọng lượng : 500 gam/ 1 chai</p>		
90	Mắm tôm ngon	Chai	6	<p>Mắm tôm có màu nâu đỏ đến nâu sẫm đến tím sẫm.</p> <p>Mùi: Mùi đặc trưng, tự nhiên, không có mùi tanh hoặc mùi lạ.</p> <p>Vị: Mặn, ngọt dịu có hậu, không đắng chát, 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 vị lạ.</p> <p>Trạng thái: Dạng nhuyễn.</p> <p>Trọng lượng : 500 gam/ 1 chai</p> <p>Mãng khô có màu vàng nhạt tự nhiên, xen lẫn màu hồ phách, có độ bóng nhẹ, đồng đều, không quá sáng chói hay xỉn màu.</p> <p>Mùi vị: Thơm đặc trưng của măng le, không có mùi khét (SO2), mùi lạ hay mùi ẩm mốc.</p> <p>Cảm giác: Khô ráo, nhẹ, xốp, không dính tay, không có cảm giác ẩm ướt, mềm bất thường.</p> <p>Kết cấu: Bề mặt không có vết lõm đóm (mốc), có thể bẻ gãy, ít xơ, thịt măng dày.</p> <p>Hình dáng: Măng búp, đốt ngắn, đều màu, phần ngọn mềm ngon hơn gốc.</p>		
91	Mãng khô	Kg	8	<p>- Hàng mới, màu xanh tự nhiên, không dập nát, không thâm đen ở đầu, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>- Đảm bảo thơm mùi măng mới, không có mùi lạ, không bị nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. Tước nhỏ theo món ăn của thực đơn tại bếp.</p>		
92	Mãng trúc	Kg	3	<p>- Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p>		
93	Me chua	Kg	10	<p>- Hàng mới, tươi, 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
94	Mè chua	Chai	25	<ul style="list-style-type: none"> - Vỏ nâu cứng, không sâu bệnh, thịt mềm, chua. - 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. <p>Mè chua có màu sắc: Trắng đục, hơi ngả vàng nhẹ, có lớp váng mỏng tự nhiên trên bề mặt.</p> <p>Kết cấu: Mịn, không bị lộn cợn, ray ra phải mịn màng.</p> <p>Mùi vị: Thơm dịu, chua thanh tự nhiên, không chua gắt hay có mùi lạ.</p> <p>Thời gian ủ: 1-2 tuần để sử dụng, bảo quản được 2-3 tháng.</p> <p>Trọng lượng : 500 gam/ 1 chai</p>		
95	Mi chính	Kg	10	<p>Nguyên liệu: L-glutamate tinh khiết (khoảng 99%), được sản xuất bằng phương pháp lên men tự nhiên từ nguyên liệu nông sản như mía đường và tinh bột khoai mì, đảm bảo an toàn thực phẩm và có thành phần bổ sung như 5'-ribonucleotide sodium</p> <p>Công nghệ: Lên men tự nhiên tạo ra axit amin glutamic.</p> <p>Từ axit glutamic, một gia vị độc đáo dùng để tăng gia vị tự nhiên của thực phẩm được sản xuất ra. Đó chính là bột ngọt là một gia vị thực phẩm có chức</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
96	Miến Hà Nội	Kg	20	năng điều vị, được sử dụng rộng rãi trong chế biến món ăn ở gia đình, nhà hàng và trong công nghiệp chế biến thực phẩm, làm cho thực phẩm ngon và hấp dẫn hơn. Trọng lượng: 1kg/1 gói - Miến khô. Không bị hôi, mốc. - Miến 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.		
97	Miến dong đặc biệt	Kg	50	- Miến khô. Không bị hôi, mốc. Được đóng gói sẵn 500gram, theo quy trình sản xuất ISO22000. - Miến phải có sợi nguyên vẹn, khô giòn, không gãy vụn, có màu đặc trưng của củ dong, và không có mùi lạ, 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.		
98	Mộc nhĩ	Kg	6,5	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 mm; Nấm không bị mốc, dập nát và không lẫn các		

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
99	Móng giò	Kg	15	<p>chất lạ khác. Màu sắc, mùi vị phải bình thường, đặc trưng cho mộc nhĩ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Tiêu chuẩn móng giò 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> <ul style="list-style-type: none"> - Các chỉ tiêu cảm quan: +Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch màng chân, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt. +Màu sắc: Đặc trưng của móng giò tươi. +Mùi: Đặc trưng của móng giò tươi, không có mùi lạ. <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>Chặt 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
100	Mỏng tơi	Kg	310	<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. - 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. 		
101	Mực trắng làm sẵn	Kg	14	<ul style="list-style-type: none"> - Thân mực sáng bóng, săn chắc, đàn hồi tốt (ấn vào lõm nhanh về), mắt trong veo, sáng (không đục, không lồi), da nguyên vẹn, màu sắc tự nhiên, râu và xúc tu dính chặt, không rời rạc, có mùi tanh nhẹ, tự nhiên (không hôi). Thịt mực phải trắng đục như sữa và có độ đàn hồi cao. - TCVN 5652:1992: Áp dụng cho mực tươi (mực nang, mực ống) và quy định các chỉ tiêu cảm quan như: mắt sáng trong, thân mình chắc, màu sắc tự nhiên, có mùi đặc trưng, không có tạp chất. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP 		
102	Mùi tầu	Kg	2	<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. - 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. 		

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
103	Muối hạt trắng iốt	Kg	6	<p>Tiêu chuẩn muối trắng iốt ở Việt Nam phải đảm bảo các yêu cầu về cảm quan (trắng, không tạp chất, vị mặn đặc trưng) và lý hóa, đặc biệt là hàm lượng Kali iodat (KIO₃) theo quy định (thường khoảng 40 ± 5mg/10g), phải có nhãn "Muối ăn bổ sung iốt", bao bì đúng quy cách và công bố hợp quy theo QCVN 9-1:2011/BYT, tuân thủ các TCVN như TCVN 3973:2001 về muối ăn và TCVN 6341:1998 về phương pháp xác định hàm lượng iốt.</p>		
104	Muối lạc vừng thành phẩm	Kg	72	<p>Tiêu chuẩn muối lạc vừng là sự kết hợp thơm bùi của lạc rang giòn, vừng rang thơm và muối hạt rang khô, giã đập vừa phải, không quá nát để giữ độ giòn và tránh ra dầu, thường có tỷ lệ tùy chọn nhưng phổ biến là khoảng 20 vừng : 1 muối (theo khối lượng hoặc thể tích), dùng muối hạt để có vị ngọt hậu, và được làm từ nguyên liệu sạch, không dùng bột ngọt, đảm bảo VSA/TTP, bảo quản kín.</p>		
105	Mứtp ngọt	Kg	86	<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. 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
				quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, size 4-5 quả/kg.		
106	Mướp nhật	Kg	80	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không héo mềm, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Quả xanh có sọc trắng dọc thân, ruột đặc, không xơ. - 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. 		
107	Mỳ phở	Gói	3000	<ul style="list-style-type: none"> - Tiêu chuẩn sợi phở dai ngon làm từ hạt gạo. Nước súp & gia vị: Đậm đà, hòa quyện hương vị truyền thống, có gói thịt thật và nước cốt xương ninh. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. 		
108	Mỳ tôm	Gói	2600	<ul style="list-style-type: none"> - Tiêu chuẩn sợi mỳ được làm từ khoai tây, dai ngon tự nhiên, thấm vị, đặc trưng bởi sợi mì khoai tây dai mềm, dính dính, không gãy nóng, với nhiều hương vị đa dạng. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. 		
109	Nấm đùi gà	Kg	90	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, không héo mềm, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Nấm trắng mịn, chắc tay. - 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.		
110	Nấm hương khô	Kg	9,5	- Tiêu chuẩn nấm hương khô ngon là nấm có hình dáng đẹp (mũ tròn, dày, có vân trắng, chân nhỏ), màu sắc nâu đậm hoặc vàng nâu (có lớp phấn trắng tự nhiên), thịt nấm dày, chắc, khô ráo, cầm nặng tay, có mùi thơm đặc trưng tự nhiên, không ám mốc hay có mùi lạ; khi ngâm nước nở đều, dai, nước ngâm có màu vàng nhạt. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP.		
111	Nấm kim	Kg	1	- Hàng mới, không héo mềm, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Nấm thân dài, trắng, thẳng, mũ nấm tròn nhỏ, búp. Không nhớt, không dập nát, thơm mùi nấm đặc trưng. 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.		
112	Nem lụi	Cái	2400	Tiêu chuẩn Nem lụi CP (của công ty C.P. Việt Nam) tập trung vào chất lượng nguyên liệu (thịt heo chọn lọc), công thức tẩm ướp đặc biệt tạo hương vị thơm ngon đặc trưng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, và tiện lợi sử dụng với các phương pháp chế biến nhanh như chiên, nướng, nồi chiên không dầu,		

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
113	Nem tôm thịt	Gói	100	<p>thường đi kèm rau sống và nước chấm để cuộn bánh tráng, mang lại dinh dưỡng cân bằng và hương vị đậm đà. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP</p> <p>Nguyên liệu: tôm, thịt heo, da heo, quy trình chế biến đảm bảo VSATTP, và thành phần dinh dưỡng được công bố rõ ràng trên bao bì; sản phẩm có thành phần như tôm, thịt cá, bột mì, gia vị (tôi, ớt, tiêu), và chất phụ gia (chất bảo quản Natamycin, chất chống oxy hóa Sodium Ascorbate), với hàm lượng protein và béo nhất định, bảo quản lạnh (-18°C) và có hạn sử dụng dài, đảm bảo tiêu chuẩn của thương hiệu thực phẩm. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP</p>		
114	Ngải cứu	Kg	2	<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 10 đến 15cm</p>		
115	Ngao	Kg	240	<p>Tiêu chuẩn ngao tươi là vỏ cứng, lạnh lặn, ngâm chặt miệng, cầm nặng tay và có mùi biển tự nhiên; ngao mở miệng phải có phần xạ khép lại khi chạm</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
116	Nghệ	Kg	24	<p>vào. Tránh ngao nứt vỡ, nhẹ băng hoặc có mùi hôi vì chúng có thể đã chết, không đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP</p> <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 xỉn màu. - Kết cấu: Củ chắc, không bị xốp, mềm hoặc héo. <p>Khi cắt, thịt củ mọng nước, có mùi thơm đặc trưng của nghệ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mùi vị: Nghệ phải có mùi thơm nồng, vị đặc trưng của nghệ, không có mùi lạ (mốc, hóa chất). 		
117	Ngô bao tử	Kg	6	<p>Bắp ngô có lớp vỏ xanh tươi, ôm sát thân ngô, râu ngô mượt mà, không héo, sạch, không tạp chất, không sâu bệnh, không dị dạng. Ngô màu vàng nhạt, non. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
118	Ngô ngọt	Bắp	120	<p>Bắp ngô có lớp vỏ xanh tươi, ôm sát thân ngô, râu ngô mượt mà, không héo. Hạt ngô mẩy, vàng, bóng và đều. Ngô có kích thước to, đều nặng khoảng 500</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
119	Ngô ngọt (tách hạt)	Kg	75	<p>-600gr/bắp, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Hạt ngô tươi mẩy, vàng, bóng và đều, không héo, thơm, vị ngọt đặc trưng, không có mùi lạ, không sâu mọt.. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
120	Ngọn bí chưa nhật	Kg	30	<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 20 đến 30cm</p>		
121	Ngọn rau lang	Mớ	140	<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 10 đến 15cm</p>		
122	Ngũ vị hương	Gói	8	<p>Tiêu chuẩn Ngũ vị hương là sự kết hợp hài hòa 5 loại gia vị cơ bản (hôi, quế, đinh hương, tiêu, thì là) tạo nên 5 vị mặn, ngọt, chua, cay, đắng, với công thức truyền thống gồm Hồi hương, Quế, Đinh hương, Tiêu đen (hoặc Hoa tiêu), và Thì là. Tiêu</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
123	Nước cốt dừa	Lon	3	<p>chuẩn chất lượng nằm ở nguyên liệu tự nhiên, không phụ gia, mang hương vị nồng ấm, cay nhẹ, ngọt thơm đặc trưng, tạo chiều sâu cho các món ăn mặn và ngọt. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP</p> <p>Tiêu chuẩn nước cốt dừa bao gồm các chỉ tiêu cảm quan (màu trắng đục, mùi thơm đặc trưng), lý hóa (độ béo tối thiểu 28%, độ đường tối thiểu 12%, pH min 6). Về mặt pháp lý, sản phẩm phải công bố tiêu chuẩn chất lượng, an toàn thực phẩm (ATTP) theo quy định, kiểm nghiệm vi sinh, kim loại nặng, phụ gia và được sản xuất bởi cơ sở có giấy chứng nhận ATTP.</p>		
124	Nước hàng	Chai	90	<p>Tiêu chuẩn nước màu thịt kho tàu là phải có màu nâu cánh gián đậm đẹp mắt, óng ả (hồ phách), trong và sánh, tạo vị ngọt dịu tự nhiên, đậm đà nhưng không bị cháy đắng, giúp món thịt kho tàu có màu sắc hấp dẫn, vị béo ngậy thơm ngon. Màu sắc này thường được tạo ra từ việc thắng đường, hoặc dùng nước dừa tươi, nước màu dừa, hoặc nước màu làm từ đường thốt nốt, tùy theo sở thích vùng miền.</p>		
125	Nước mắm	Chai	430	<p>Nước mắm có hương vị đậm đà, mặn dịu, ngọt thanh tự nhiên từ cá cơm, độ đậm thường ở mức cao (khoảng 30-40 độ), sản xuất theo công nghệ hiện</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
126	Nước ngọt	Chai	600	<p>đại, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm với các tiêu chí "4 không": không ure độc hại, không vi khuẩn yếm khí, không vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm, không nấm mốc, và đạt chuẩn an toàn của Bộ Y tế.</p> <p>Tiêu chuẩn nước ngọt uống trực tiếp, giải khát, độ tinh khiết, pH, hàm lượng khoáng chất, và vi sinh vật theo tiêu chuẩn QCVN 6-1:2010/BYT của Bộ Y Tế Việt Nam, quy định nghiêm ngặt cho nước uống trực tiếp với 21 chỉ tiêu hóa lý (Asen, chì, thủy ngân, Amoni...) và 5 chỉ tiêu vi sinh (E.coli, Coliform), đảm bảo không có đường, không phụ gia, trong khi nước giải khát có đường tuân theo TCVN 12828:2019 với yêu cầu năng lượng, đường, natri thấp và có thể bổ sung vitamin.</p>		
127	Ốt kim cay	Kg	6,5	<ul style="list-style-type: none"> - Ốt quả chín tự nhiên, nguyên vẹn, còn cuống, thẳng hoặc hơi cong, không dị dạng. - Quả không bị dập 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 <p>Đảm bảo 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
128	Quả bưởi	Quả	520	Hàng mới, tươi, ngon, vỏ xanh, nhẵn, mùi dày, đều mùi, mọng nước, ngọt thanh. 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. - Hàng mới, tươi, ngon, vỏ cam, nhẵn, bóng, mọng nước, vị ngọt chua hài hoà, không bị khô xốp. 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.		
129	Quả cam	Kg	490	- Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. - Quả chắc, không nấu không có vết nâu hoặc thâm, thịt dứa vàng, thơm. 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.		
130	Quả dứa	Quả	25	- Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. - Quả mềm vừa phải, không nấu không có vết nâu hoặc thâm, vỏ căng bóng, đỏ, có phần trắng, quả to tròn đều. Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa		
131	Quả mận	Kg	60			

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
132	Quả nhãn	Kg	270	<p>mềm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. - Vỏ láng, màu vàng sẫm, thịt quả dày, trắng trong, mọng nước, ngọt đậm. <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</p>		
133	Quả nho	Kg	340	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. - Vỏ bóng, màu tím, thịt mọng nước, ngọt đậm, thơm. <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</p>		
134	Quả quýt	Kg	340	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, ngon, mọng nước, vị ngọt chua hài hoà, không bị khô xốp. - Màu vàng đặc trưng, mùi đồng đều, mềm vừa phải. <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</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
				sinh an toàn thực phẩm.		
135	Quả roi	Kg	150	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. - Vỏ bóng, màu đỏ, giòn, ngọt, thơm. 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. 		
136	Quả táo	Kg	280	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. - Vỏ bóng, màu đỏ, giòn, ngọt, thơm. 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. 		
137	Quả vải	Kg	180	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. - Vỏ màu đỏ, thịt quả dày, trắng đục, mọng nước, ngọt. 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 		

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
138	Quả xoài	Kg	870	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. - Vỏ màu vàng, căng mọng, bóng mịn, không thâm, thịt mềm, ngọt đậm, mùi thơm. 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 		
139	Que xiên	Gói	1	<ul style="list-style-type: none"> Tiêu chuẩn que xiên thịt chất liệu an toàn (tre tự nhiên, gỗ), kích cỡ đa dạng phù hợp mục đích, độ nhọn đầu để xiên dễ, và thiết kế chắc chắn (đẹp/tròn) để giữ thịt cố định, đảm bảo vệ sinh thực phẩm và dễ sử dụng. 		
140	Rau cải canh(cắt gốc)	Kg	288	<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. - 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 gốc, chiều dài cây từ 30 đến 35cm 		
141	Rau cải cúc (cắt gốc)	Kg	120	<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. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi 		

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
142	Rau cải ngồng (cắt gốc)	Kg	140	<p>khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, rau cắt gốc, chiều dài cây từ 20 đến 25cm</p> <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. - 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 gốc, chiều dài cây từ 30 đến 35cm 		
143	Rau cải ngọt (cắt gốc)	Kg	50	<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. - 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 gốc, chiều dài cây từ 30 đến 35cm 		
144	Rau cần ta	Kg	40	<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. - 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 gốc, 		

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
145	Rau đay	Kg	19	<p>chiều dài cây từ 40 đến 50cm</p> <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. - 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 10 đến 15cm 		
146	Rau dền đỏ (cắt góc)	Kg	280	<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. - 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 15 đến 20cm 		
147	Rau mùi ta	Kg	18	<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. - 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 		

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
148	Rau muống	Mớ	830	<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 		
149	Rau ngót	Kg	280	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, 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 30 đến 35cm 		
150	Rau răm	Kg	15	<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. - 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. 		
151	Rau thơm	Kg	2	<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. 		

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
152	Sả tươi	Kg	40	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Hình dạng: Củ sả phải nguyên vẹn, không bị dập nát. - Kích thước: có kích thước đồng đều, tùy thuộc vào mục đích sử dụng. - Màu sắc: Vỏ ngoài màu trắng, không bị thâm đen. - Kết cấu: Củ chắc, không bị xốp, mềm hoặc héo, có mùi thơm đặc trưng của sả. - Mùi vị: Sả phải có mùi thơm nồng, không có mùi lạ (mốc, hóa chất). <p>Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
153	Sầu chua	Kg	40	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. - Sầu bánh tẻ vỏ màu xanh, hơi sần sùi, vị chua, thịt dày, ít xơ. <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</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
154	Su hào	Kg	210	<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. 		
155	Su su	Kg	280	<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. Gọt vỏ sạch sẽ tại bếp. 		
156	Sữa chua 100g	Hộp	1000	Sữa chua sử dụng công nghệ lên men tự nhiên với chủng men Streptococcus thermophilus và Lactobacillus bulgaricus để đảm bảo chất lượng, không chất bảo quản, và bổ sung định dưỡng (vitamin, DHA, chất xơ) tùy loại, được kiểm soát chặt chẽ trong quy trình sản xuất, từ nguyên liệu đến thành phẩm, mang lại sản phẩm thơm ngon, an toàn cho người tiêu dùng. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP		

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
157	Sữa 200ml	Hộp	20	Nguyên liệu đậu nành 100% không biến đổi gen (Non-GMO), sản xuất theo công nghệ UHT hiện đại, đảm bảo không chất bảo quản và không cholesterol, cung cấp protein thực vật, chất xơ, cùng các vitamin và khoáng chất thiết yếu (A, D3, Kẽm, B6, B9, B12) tùy dòng sản phẩm, giúp chắc khỏe xương, tăng cường đề kháng và hỗ trợ sức khỏe tổng thể. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP		
158	Sữa đặc	Lon	4	Thành phần chính là đường, sữa bột, chất béo sữa, nước và bổ sung vitamin (A, D, B1). Các dòng sữa khác nhau (nhân đỏ, xanh, vàng) có hàm lượng chất béo, đạm, và đường thay đổi để phù hợp mục đích sử dụng, nhưng đều phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, cung cấp năng lượng cao, giàu dinh dưỡng, và có vị béo ngậy đặc trưng. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP		
159	Sườn vai	Kg	40	Xương sườn 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 thắm tím. Không dính lông không tạp chất, không dính đất cát. Chặt miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.		

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
160	Súp lơ xanh	Kg	30	<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. - Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. - Vô bóng, màu đỏ, giòn, ngọt, thơm. 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. 		
161	Táo ta	Kg	117	<p>Tiêu chuẩn kỹ thuật của táo tươi tại Việt Nam được quy định trong TCVN 4544:1988. Các tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại táo tươi. Tôm đảo bé có side từ 120-150con/kg; Con tôm tươi, nguyên vẹn, cơ thịt không bị bở, 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>		
162	Tép đồng	Kg	50			

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
163	Thập cẩm xào	Kg	5	<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. - 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. Thập cẩm gồm mực khô xé sợi, thịt nạc thăn thái sợi, rau câu, cần tây, tỏi tây, ớt chuông xanh đỏ vàng, bắp cải tím, cà rốt, hành tây. 		
164	Thì là	Kg	2	<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. - 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. 		
165	Thịt ba chỉ	Kg	1050	<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> <ul style="list-style-type: none"> - Các chỉ tiêu cảm quan: Thịt ba chỉ rút sườn nạc, thịt không long, tẻ gọn từ đé sườn, mỡ mỏng; +Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch, không dính 		

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
166	Thịt bê ngon	Kg	12	<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>- 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 vai, thăn mỏng đảm bảo tươi, mới (không qua cấp đông); thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ 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>		

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
167	Thịt bò ba chỉ ngon	Kg	18	<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 dẻ sườn (loại phần dẻ 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>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p>		
168	Thịt bò loại 1	Kg	65	<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 thăn 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
169	Thịt cá rô phi (lọc)	Kg	45	<p>sẵn 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>Thịt cá rô phi lọc xương được làm từ cá rô phi to, size 1,6-2,1 kg/con, mình thon, 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>+Trạng thái: Bề mặt thịt cá dính dẻo, sạch, không dính vảy 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 cá tươi.</p> <p>+Mùi: Đặc trưng của thịt cá tươi, không có mùi lạ.</p>		
170	Thịt chân giò	Kg	80	<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 chân giò trước tẻ 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. <p>Tiêu chuẩn thịt chân giò muối ngon là thịt có màu hồng tươi, săn chắc, da giòn sần sật, thơm mùi gia vị đặc trưng, không hôi tanh, có độ đàn hồi cao khi ấn vào, và khi cắt lát mỏng có thớ thịt rõ ràng, ít mỡ, phần mỡ trắng và da nâu hấp dẫn, được chế biến từ chân giò heo tươi ngon, rút xương và ủ muối đúng quy trình. Có hạn sử dụng rõ ràng, được đóng</p>		
171	Thịt chân giò muối	Kg	7			

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
172	Thịt chó	Kg	3	<p>gói hút chân không, bảo quản lạnh và có thành phần đầy đủ như muối, đường, hương liệu (nếu có) và chất bảo quản. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP.</p> <p>Tiêu chuẩn thịt 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 chó vai, thân mỏng mỡ mỏng: + 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. - Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p>		
173	Thịt ngựa	kg	4	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 vai, thân		

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
174	Thịt gà ta (cả con)	Kg	130	<p>mỏng 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> <ul style="list-style-type: none"> - Làm sẵn, nguyên con (bò nội tạng, bóc sạch phổi, mỡ) - Loại 1,8-2,5 kg/con. Có thân hình chắc thịt. - Bề mặt thịt: + Thịt tươi có da màng 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: 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. 		

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
175	Thịt gà trắng (bò đầu, chân, cổ, cánh...)	Kg	10	<ul style="list-style-type: none"> - 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: TCVN 1441:1986 <p>Thịt gà trắng (bò đầu, chân, phao câu, nội tạng, bóc sạch phôi, mỡ) có thân hình chắc thịt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thịt gà tươi, không lạnh, có da gà vàng nhạt, 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, lòng gà hoặc đùi để kiểm tra thịt săn chắc, không bị nhũn nhão, trơn, biến dạng, bị lõm kiểu phù nhiều nước. - Loại 2,5- 2,8kg/con <p>Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. TC 7046:2019; TC 1857:1986</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
176	Thịt lợn nạc vai, thăn	Kg	1000	<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 miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		
177	Thịt lợn sấn vai, sấn móng	Kg	1320	<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</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>kỹ thuật khác.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Các chỉ tiêu cảm quan: Thịt săn mông, săn vai tẻ gọn: +Trang 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. +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. 		
178	Thịt ọc vụn (khôu sẵn)	Kg	1,5	<p>Màu sắc: Thịt ọc phải trắng ngà, tươi, không có vết bầm hay ó màu lạ. Kết cấu: Thịt chắc, dai tự nhiên, không bị nhũn. Mùi vị: Thơm đặc trưng, vị ngọt thanh, không có mùi tanh hôi hay mùi hôi dầu. Thịt ọc vụn đảm bảo chất lượng là thịt săn chắc, thơm ngon, giàu dinh dưỡng, có nguồn gốc rõ ràng, được nuôi trong môi trường sạch và sơ chế đảm bảo vệ sinh.</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
179	Lườn gà lọc xương	Kg	80	<p>Lườn gà được lọc từ Thịt gà tươi, không lạnh, gà có da vàng nhạt, 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 để kiểm tra thịt săn chắc, không bị nhũn nhão, trơn, biến dạng, bị lõm kiểu phủ nhiều nước.</p> <p>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. TC 7046:2019; TC 1857:1986</p>		
180	Thuốc bắc	Gói	40	<p>Tiêu chuẩn kỹ thuật gia vị hãm gà thuốc bắc tập trung vào sự cân bằng các vị thuốc Đông y như đắng sâm, đương quy, kỷ tử, táo đỏ, hoài sơn, hạt sen để bổ khí huyết, tăng cường sức khỏe; yêu cầu nguyên liệu sạch, tươi ngon, rửa sạch, gừng thái lát để khử tanh tạo vị ngọt thanh tự nhiên, tạo nên món ăn thơm ngon, bổ dưỡng.</p>		
181	Tia tó	Kg	3	<p>- Hàng mới, lá tươi, 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 chưa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và 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
182	Tim cắt	Kg	96	Tim cắt tươi, không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, mùi đặc trưng của tim cắt tươi, không ôi 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. -Củ tròn đều, không bị dị dạng, không nứt vỡ. - Vỏ ngoài trắng sáng hoặc hơi ngà, không bị 0 vàng hoặc thâm đen. Tép tòi bên trong mỏng, chắc, không bị lép		
183	Tôi khô	Kg	50	Tiêu chuẩn kỹ thuật của tôm tươi tại Việt Nam được quy định trong TCVN 4544:1988. Các tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại tôm tươi. Tôm đảo bé có side từ 120-150con/kg; Con tôm tươi, nguyên vẹn, cơ thịt không bị bở, 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.		
184	Tôm đảo bé	Kg	100			
185	Tôm nòn đông lạnh	Kg	8	Tôm nòn (Được bóc từ con tôm đảm bảo còn sống khỏe mạnh, có màu sắc tự nhiên, không mắc bệnh, size tôm tươi 2.5con – 3.5 con/kg) Con tôm nguyên vẹn, cơ thịt không bị bở, cơ thịt săn chắc, có mùi tanh tự nhiên của tôm, không có		

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
186	Tôm tươi (45 - 55 con/kg)	Kg	15	<p>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> <p>Tiêu chuẩn kỹ thuật của tôm tươi tại Việt Nam được quy định trong TCVN 4544:1988. Các tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại tôm tươi. Tôm đào bé có size từ 45-55/kg; Con tôm tươi, 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>		
187	Tôm tươi (55 - 60con/kg)	Kg	155	<p>Tiêu chuẩn kỹ thuật của tôm tươi tại Việt Nam được quy định trong TCVN 4544:1988. Các tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại tôm tươi. Tôm đào bé có size từ 55-60/kg; Con tôm tươi, 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>		

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
188	Trứng cút	Kg	30	<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 xám. <p>Hình dạng: Hình oval cân đối, không dị dạng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Khối lượng: > 10g / 1 quả - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm <p>Đáp ứng TCVN 1858 : 2018</p>		
189	Trứng gà	Quả	7400	<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 nâu đỏ. <p>Hình dạng: Hình oval cân đối, không dị dạng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Khối lượng: > 60g / 1 quả - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm <p>Đáp ứng TCVN 1858 : 2018</p>		
190	Tương bản	Chai	2	<p>Tiêu chuẩn kỹ thuật của tương được quy định trong TCVN 1763:2008 do Tiêu ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F4/SC1 Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm nước tương sản xuất theo phương pháp lên men và/hoặc thủy phân protein thực vật.</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
				Sản phẩm được chế biến, đóng gói và bảo quản trong điều kiện kín, không bị tác động từ môi trường bên ngoài. Có hạn sử dụng xác định, nhãn mác đầy đủ.		
191	Tương ớt	Chai	20	Sản phẩm được chế biến, đóng gói và bảo quản trong điều kiện kín, không bị tác động từ môi trường bên ngoài. Có hạn sử dụng xác định, nhãn mác đầy đủ.		
192	Vịt quay lu	Con	30	Vịt quay lu sẵn, nguyên con (bỏ nội tạng) - Loại 1,8-2,2 kg/con. + Thịt vịt quay lu có da vàng sẫm, giòn, nóng hôi + Lớp thịt bên trong chín đều, thấm đậm gia vị + Mùi: Thịt vịt quay lu có mùi thơm đặc trưng thịt vịt hòa quyện lá mắc mật và gia vị. - Vàng khô, có màu và mùi thơm đặc trưng của vùng vàng rang.		
193	Vùng vàng rang sẵn	Kg	0,3	- Vùng vàng hạt rang được rang từ vùng có hạt to đều, hạt không vỡ, không có hạt mốc đều bóng rang vàng. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
194	Xi dầu	Chai	5	Tiêu chuẩn kỹ thuật của nước tương được quy định trong TCVN 1763:2008 do Tiêu ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F4/SC1 Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm nước tương sản xuất theo phương		

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
195	Xúc xích	Gói	330	pháp lên men và/hoặc thủy phân protein thực vật. Sản phẩm được chế biến, đóng gói và bảo quản trong điều kiện kín, không bị tác động từ môi trường bên ngoài. Có hạn sử dụng xác định, nhãn mác đầy đủ. Xúc xích tươi được chế biến từ các loại nguyên liệu tươi, xay nhuyễn kết hợp thêm gia vị nên có mùi vị đậm đà, hấp dẫn. Sản phẩm được bảo quản bằng túi có hút chân không, giúp bảo quản thực phẩm trong thời gian dài, ngăn chặn nấm mốc và vi khuẩn xâm nhập. Hàng nguyên tem mác, hạn sử dụng, không bị rách hở vỏ bao bì.		
196	Xương đùi	Kg	370	Xương đùi 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.		

1.3. Các yêu cầu khác:

- Thời gian bán giao hàng hóa:
- + Đối toàn bộ thực phẩm 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 ký 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 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 vệ 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 khác phục.
- Thuyết minh biện pháp kỹ thuật thực hiện của Nhà thầu 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” hoặc “tốt 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 lâm 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).