

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, chất đốt phục vụ nấu ăn cho bệnh nhân từ tháng 4 đến tháng 12 năm 2026
- Tên chủ đầu tư: Trung tâm điều dưỡng và phục hồi chức năng tâm thần kinh Thái Nguyên
- Nguồn vốn: Ngân sách Nhà nước
- Thời gian thực hiện dự toán: Năm 2026
- Địa điểm thực hiện: Xã Tân Cương, tỉnh Thái Nguyên.
- Năm ngân sách: 2025

Giới thiệu về Gói thầu

- Tên gói thầu: Gói thầu số 01: Mua thực phẩm, chất đốt phục vụ nấu ăn cho bệnh nhân từ tháng 4 đến tháng 12 năm 2026
- Giá gói thầu: 4.301.623.100 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: 9 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: không tẩm ướp hóa chất, không ôi, 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 đề 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	9660	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 chỗ 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.		
2	Bánh chưng nhân mặn	Cái	4209	Nguyên liệu làm bánh chưng gồm gạo nếp cái hoa vàng, đậu xanh, thịt lợn, lá dong. Bánh chưng là bánh vuông trọng lượng từ 300-400gr. Bánh mới còn nóng, bóc ra bánh có màu xanh đặc trưng của lá dong gói, gạo chín rền. Cam kết bánh chưng được làm từ nguyên liệu sạch, không sử dụng hóa chất hay phụ gia độc hại. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
3	Bánh cuốn nhân thịt	Kg	1.572	<ul style="list-style-type: none"> - Bánh cuốn nhân thịt được làm từ bột gạo hấp trắng mỏng, cuộn tròn, bên trong nhân gồm: hành khô ta phi vàng giòn, thịt vai (70% nạc, 30% mỡ) xay nhỏ, mộc nhĩ băm nhỏ. Hương vị: Đặc trưng, không bị chua, khét, hoặc các mùi lạ. - Nước chấm chua ngọt với hương vị đậm đà, hòa 		

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>quyện giữa vị mặn của nước mắm, ngọt của đường và chua của chanh.</p> <p>- Bánh cuốn được sản xuất đảm bảo theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) về Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm</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>		
4	Bánh đa nem ram	Tập	5	<p>Bánh đa nem chủ yếu được làm từ các nguyên liệu cơ bản: Bột gạo (hoặc tinh bột sắn), nước và muối.</p> <p>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>		
5	Bánh đa nem	Tập	95	<p>Bánh đa nem chủ yếu được làm từ các nguyên liệu cơ bản: Bột gạo (hoặc tinh bột sắn), nước và muối.</p> <p>Một số loại có thể thêm mè trắng, nhưng mục tiêu là</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
6	Bánh giò nóng	Cái	11683	<p>tạo ra một lớp vỏ mỏng, dẻo, dai và thơm mùi gạo nếp cuốn nhân chiên giòn làm nem rán, đảm bảo không có phụ gia độc hại.</p> <p>Bánh giò là một loại bánh được làm bằng bột gạo tẻ, bột năng hòa với nước xương hầm, nhân làm từ thịt nạc vai có kèm mộc nhĩ, hành tím khô, hành ta, hạt tiêu, nước mắm, muối. Bánh giò có hình dài nhỏ cao như hình bàn tay úp khum khum với các ngón tay sát nhau, bánh được gói bằng lá chuối và hấp bằng chõ từ 30 đến 40 phút. Cam kết bánh giò được làm từ nguyên liệu sạch, không sử dụng hóa chất hay phụ gia độc hại. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
7	Bánh khúc nhân thịt (vùng)	Chiếc	9011	<p>Bánh khúc nhân thịt chuẩn vị phải có vỏ xôi nếp dẻo thơm, màu xanh đặc trưng của rau khúc, nhân đậu xanh bùi béo kết hợp thịt ba chỉ đậm đà. Tiêu chuẩn kỹ thuật bao gồm: xôi chín tới không nát, nhân thịt mỡ cân bằng, rau khúc thơm nồng, vỏ bánh mềm dẻo không bị cứng.</p>		
8	Bắp cải	Kg	645	<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 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
9	Bầu xanh	Kg	150	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Củ quả 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. 		
10	Bí xanh	Kg	1290	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Củ quả 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. Gọt vỏ sạch sẽ tại bếp. 		
11	Bia Hà Nội	Lon	5	<p>Bia Hà Nội đạt chuẩn có màu vàng nhạt óng ánh, trong suốt, hương vị thanh mát, đắng nhẹ, bọt trắng mịn tồn tại khoảng 1-2 phút. Nồng độ cồn dao động từ 3.5% (bia hơi) đến 5.1% (chai 330ml), sử dụng nguyên liệu gồm nước, malt, gạo, đường và hoa houblon. Sản phẩm tuân thủ quy chuẩn QCVN 6-3:2010/BYT</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
12	Bột ca ri bơ	Gói	300	<p>Tiêu chuẩn kỹ thuật của bột cà ri (bao gồm loại có bơ) chủ yếu tuân theo TCVN 11451:2016. Sản phẩm yêu cầu màu vàng đặc trưng, hương hăng thơm tự nhiên, không mùi lạ/mốc. Tỷ lệ gia vị, muối, độ ẩm, và không chứa côn trùng/tạp chất.</p>		
13	Bột canh Hải Châu 190g (hoặc tương đương)	Gói	2750	<p>Bột canh Hải Châu 190g (hoặc tương đương) có thành phần chính gồm muối i-ốt, đường, bột ngọt (mononatri glutamat), bột tòi, bột tiêu, và chất điều vị (Dinatri 5'-Iosinat & Dinatri 5'- Guanilat), giúp món ăn thêm đậm đà, thơm ngon, có thể dùng để nêm nếm canh, ướp thực phẩm hoặc pha nước chấm.</p>		
14	Bột năng	Kg	1	<p>Bột năng 1kg 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, súp, với quy cách đóng gói 1kg/gói, sản xuất tại Việt Nam, mang đến sản phẩm chất lượng, an toàn cho người tiêu dùng.</p> <p>Thành phần: Tinh bột sắn tinh chế từ củ sắn. 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
15	Bún tươi	Kg	963	<ul style="list-style-type: none"> - Bún tươi dạng sợi tròn, trắng mềm, được làm từ tinh bột gạo, tạo sợi qua khuôn và được luộc chín trong nước sôi. Hương vị: Đặc trưng, không bị chua, khét, hoặc các mùi lạ. - Nước chấm chua ngọt với hương vị đậm đà, hòa quyện giữa vị mặn của nước mắm, ngọt của đường và chua của chanh. - Bún được sản xuất đảm bảo theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) về Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp định lượng vi sinh vật. QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm (nguyên liệu gạo, nông sản). Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
16	Cá basa khúc đông lạnh	Kg	870	Cá làm sạch, cắt khúc (Từ con cá đảm bảo còn sống khỏe mạnh, có màu sắc tự nhiên, không mắc bệnh), đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình vận chuyển theo quy định. Cắt miếng tại bếp theo		

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	Cà chua	Kg	670	<p>món ăn của thực đơn.</p> <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. <p>Hình dáng: Cà có hình dáng đều, không vỡ, không biến dạng</p> <p>Màu sắc: Màu sắc tự nhiên, hơi vàng sáng do phơi nắng, không sạm đen (dấu hiệu sây lò) hoặc ó vàng quá mức</p> <p>Mùi vị: Mùi thơm nhẹ đặc trưng của cà biển, không tanh, không có mùi lạ (mốc, khét). Cà vị nhạt, ngọt tự nhiên. TC 10735:2015</p>		
18	Cá com loại 1	Kg	68	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, hư hỏng, không ngâm hóa chất.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quả to vừa, đều nhau, không quá non (nhũn) không quá già (hãng). 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. 		
19	Cà muối	Túi	2490			

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
20	Cá nục một nắng (18-20con/kg)	Kg	307	<p>Hình dáng: Cá nục (bò đầu, ruột, vây) có hình dáng đều, không vỡ, không biến dạng</p> <p>- Màu sắc: Màu sắc tự nhiên, mặt hơi se do phơi 1 nắng, không sạm đen (dấu hiệu sây lò) hoặc ó vàng quá mức</p> <p>Mùi vị: Mùi thơm nhẹ đặc trưng của cá biển, không tanh, không có mùi lạ Cá vị nhạt, ngọt thịt tự nhiên. TC 10735:2015</p> <p>Loại: size 18-20con/kg</p>		
21	Cá phèn hồng loại 1	Kg	89	<p>Hình dáng: Cá phèn hồng loại 1 (bò đầu, ruột, vây) có hình dáng đều, không vỡ, không biến dạng</p> <p>- Màu sắc: Màu sắc tự nhiên, mặt hơi se do phơi 1 nắng, không sạm đen (dấu hiệu sây lò) hoặc ó vàng quá mức</p> <p>Mùi vị: Mùi thơm nhẹ đặc trưng của cá biển, không tanh, không có mùi lạ Cá vị nhạt, ngọt thịt tự nhiên. TC 10735:2015</p>		
22	Cá rô phi tươi (1,5-1,8kg/con, mổ, làm sạch, cắt khúc)	Kg	1505	<p>Cá rô phi to, size 1,6-2,1 kg/con, nguyên con, mình thuần, thân chắc, đầu và thân cân đối, cá tươi sống. 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>		

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>-Mỡ làm sạch, cắt miếng, theo món ăn của thực đơn tại bếp.</p>		
23	Cà rốt	Kg	551	<p>- 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, thời rửa, dập nát hoặc có bất kỳ dấu hiệu hư hỏng nào</p>		
24	Cá thu khúc đông lạnh	Kg	105	<p>Cá thu làm sạch, cắt khúc chéo (Từ con cá đảm bảo còn sống khỏe mạnh, có màu sắc tự nhiên, không mắc bệnh), đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình vận chuyển theo quy định. Cắt miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		
25	Cà tím	Kg	375	<p>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</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
26	Cần tây	Kg	115	<p>quần và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>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.</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. - 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. Cần tây 50%, tòi tây 50%, chiều dài cây cần từ 25 đến 30cm, chiều dài cây tòi từ 30 đến 35cm 		
27	Chá cá tươi	Kg	491	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Thịt cá tươi (lọc phi lê), thịt lợn, một số loại gia vị, thì là, hành khô, ớt, hạt tiêu, ... - Miếng chá mỏng, khi giao còn nóng, thơm (chiên sơ qua) có màu vàng, không lẫn xương hoặc tạp chất. <p>NSX: Không quá 12h tính từ khi chế biến đến khi giao hàng.</p> <p>Có độ dai, độ đàn hồi tốt, màu sắc và mùi vị đặc trưng, không bị biến chất và được bảo quản đúng cách.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
28	Chả giò đa xốp nhân tôm thịt	Gói	108	<p>Đáp ứng theo TCVN 9217-2012; TCVN 7050-2009</p> <p>Chả giò đa xốp nhân tôm thịt 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.</p>		
29	Chả nạc	Kg	352	<p>Được làm từ thịt lợn tươi, Loại 1 kg/cái Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định Loại 1 kg/cái</p> <p>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...</p> <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 bảo đảm an toàn thực phẩm.</p> <p>Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
30	Chà quế	Kg	70	<p>- Được làm từ thịt lợn tươi, Loại tấm mỏng (2cm) 2 kg/tấm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định. Hương thơm đặc trưng; đàn hồi tốt; Miếng chả có màu vàng, cắt lát có lẫn mỡ li ti, dẻo, thơm không lẫn xương hoặc tạp chất., không ôi, thiu, ri dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm. Đáp ứng theo TCVN 7050 - 2009</p>		
31	Chanh tươi	Kg	90	<p>Hàng mới, tươi và xanh mọng nước, không bị ủa vàng, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, size 10-15 quả/kg.</p>		
32	Cháo dinh dưỡng	Hộp	2750	<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</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
33	Chim bồ câu Pháp làm sẵn	Con	105	<p>giảm giá vị, dầu ăn đậm đặc theo độ tuổi để đảm bảo đủ dưỡng chất, độ mịn và an toàn.</p> <p>- Sử dụng nguyên liệu tươi, nấu xong ăn trong 2-3 giờ để tránh ôi thiu, mất chất.</p> <p>- Làm sẵn, nguyên con (bò nội tạng, bóc sạch phổi)</p> <p>- Loại: Size 0,38 kg/con -0,45kg/con. Có thân hình chắc thịt.</p> <p>- Bề mặt thịt:</p> <p>+ Thịt tươi có da mỏng ngoài khô ráo, hơi se, không nhớt.</p> <p>+ Mặt cắt thịt có màu hồng sáng, đều màu, không có vết bầm tím hay màu sắc bất thường.</p> <p>- Độ đàn hồi: Thịt thịt săn, đàn hồi tốt. Khi nhấn ngón tay vào thịt và thả ra, bề mặt không để lại vết lõm. Độ chắc, không mềm nhũn.</p> <p>- Mùi: Thịt có mùi đặc trưng thịt chim câu tươi, không hôi, không có mùi ôi thiu, không mùi lạ hoặc hóa chất.</p> <p>- Giới hạn tối đa kim loại nặng đáp ứng QCVN 8-2:2010/BYT</p> <p>+ Dư lượng thuốc thú y, phù hợp với quy định hiện hành.</p> <p>+ Đáp ứng QCVN 8-3:2010/BYT, đáp ứng giới hạn</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
34	Chim cút (Làm sẵn)	Con	410	<p>vi sinh vật: TCVN 1441:1986</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 nhấn ngón tay vào thịt và thả ra, bề mặt không để lại vết lõm. Độ chắc, không mềm nhũn. - Mùi: Thịt có mùi đặc trưng thịt chim cút tươi, không hôi, không có mùi ôi thiu, không mùi lạ hoặc hóa chất. - Giới hạn tối đa kim loại nặng đáp ứng QCVN 8-2:2010/BYT + Dư lượng thuốc thú y, phù hợp với quy định hiện hành. + Đáp ứng QCVN 8-3:2010/BYT, đáp ứng giới hạn vi sinh vật: TCVN 1441:1986 		

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	Chuối xanh	Kg	680	<p>- Hàng mới, tươi và quả bánh tẻ, không đập 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. Gọt vỏ sạch sẽ tại bếp.</p>		
36	Củ cải	Kg	535	<p>- Hàng mới, tươi, không đập 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>Màu trắng sáng, đồng đều, không có các đốm đen, xanh hoặc các màu khác bất thường. Củ cải phải tươi, không bị héo, nhão, hoặc mềm nhũn, không bị nứt, xước, không bị sâu bệnh, thối rữa, dập nát hoặc có bất kỳ dấu hiệu hư hỏng nào.</p>		
37	Dấm gạo	Lít	78	<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>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
38	Dầu ăn Cái Lân (hoặc tương đương)	Lít	1375	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Gạo, nước, chất điều chỉnh độ axit (E260 - Axit axetic) - Dầu ăn Cái Lân (hoặc tương đương) là dầu thực vật tinh luyện, thành phần chính từ dầu olein cọ 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, làm sốt, trộn salad, đặc biệt tốt cho tim mạch, có tiêu chuẩn sản xuất hiện đại, đảm bảo vệ sinh thực phẩm. - Cung cấp năng lượng (khoảng 900 kcal/100ml) 		
39	Đậu phụ	Kg	790	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Đậu nành hạt, nước, chất bảo quản E211, chất làm rắn chắc (E516), chất tạo xốp (E575). - Hình dạng: Đậu hũ phải có hình dạng nguyên vẹn, bia size 0,18kg-0,2kg/bia, không bị vỡ nát. - Màu sắc: Màu trắng ngà hoặc hơi vàng nhạt, đồng đều, không có đốm lạ. - Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của đậu nành, không có mùi chua, thiu hay mùi lạ. <p>Kết cấu: Kết cấu mềm mịn, dẻo, không quá cứng hoặc quá bở. Khi cắt, bề mặt đậu mịn, không có lỗ rỗng lớn</p>		

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
40	Đỗ cove	Kg	257	<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. Tước xơ sạch sẽ tại bếp. 		
41	Dọc mùng	Kg	205	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không 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. Tước vỏ sạch sẽ tại bếp. 		
42	Dưa bắp cải	Kg	25	<ul style="list-style-type: none"> Bắp cải dùng muối dưa lấy hàng mới, tươi, không dập nát, hư hỏng, không ngâm hóa chất. Dưa màu vàng tươi tự nhiên, không thấm có vị chua dịu, giòn, chắc, không bị nhũn, không bị hăng. - 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
43	Dưa cái đông dư	Kg	235	<p>Dưa cái đông dư muối từ cái đông dư lấy hàng mới, tươi, không dập nát, hư hỏng, không ngâm hóa chất.</p> <p>Dưa màu vàng tươi tự nhiên, không thêm có vị chua dịu, giòn, chắc, không bị nhũn, không bị hăng.</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>		
44	Dưa cái lủ bú	Kg	430	<p>Dưa cái lủ bú muối từ cái lủ bú lấy hàng mới, tươi, không dập nát, hư hỏng, không ngâm hóa chất.</p> <p>Dưa màu vàng tươi tự nhiên, không thêm có vị chua dịu, giòn, chắc, không bị nhũn, không bị hăng.</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>		
45	Dưa hấu (chọn quả)	Kg	325	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không sâu bệnh. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p> <p>Dưa hấu đỏ, chắc thịt không bị xốp, ngọt.</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>		

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
46	Đường kính xuất khẩu	Kg	91	<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 băng than hoạt tính/ion 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 phẩm và gia dụng.</p> <p>- Công nghệ: Tẩy trắng bằng than hoạt tính, lọc, kết tinh.</p> <p>Trọng lượng : 1 kg/ 1 gói.</p>		
47	Gạo Ri02 dẻo thơm (hoặc tương đương)	Kg	2.3650	<p>Hạt gạo tròn, gạo mới thơm (gạo quê vùng Định Hoá) màu sắc trắng, không bị biến màu, có mùi tự nhiên của gạo, không có mùi vị lạ hay bất cứ mùi đặc biệt khác, không bị hỏng, không có côn trùng sống trong gạo. Dư lượng bảo vệ thực vật trong mức cho phép. Gạo nấu phải phù hợp với hệ thống nồi hơi, sau khi nấu cơm phải dẻo thơm, không dính cục. Gạo trắng cung cấp đáp ứng Tiêu chí kỹ thuật cụ thể như sau (có tài liệu chứng minh kèm theo):</p> <p>+Gạo mới xay sát</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p>+ Tỷ lệ gạo tẻ không quá 15%</p> <p>+ Độ ẩm % không lớn hơn: 15%</p> <p>+ Tỷ lệ bạc phán: tối đa 8%</p> <p>+ Tạp chất: tối đa 0,8%</p> <p>+ Thóc lẫn số hạt/kg: không quá 10 hạt/kg; Độ xay xát tốt</p> <p>+ Quy cách đóng gói: 50kg/bao.</p> <p>+ Thời gian lưu kho: Không quá 06 tháng.</p> <p>+ 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 bóc xếp, vận chuyển (50kg/bao).</p>		
48	Giá vị bỏ kho	Gói	237	<p>Gia vị bỏ kho chuẩn kỹ thuật bao gồm các thành phần đặc trưng: quế, hồi, thảo quả, đinh hương, dầu điều, sả, gừng, tỏi và ớt. Màu sắc đỏ cam đặc trưng tạo từ dầu màu điều. Hỗn hợp gia vị ướp cần thấm</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
				sầu vào thịt, tạo vị mặn ngọt hài hòa, thơm nồng, nước sốt sánh mịn và thịt mềm.		
49	Gia vị kho cá	Gói	280	Là hỗn hợp bột khô gồm đường, muối, chất điều vị, bột nước mắm, iêu, tỏi và màu caramel, giúp tạo vị đậm đà, màu nâu cánh gián cho món cá mà không cần nêm nếm thêm.		
50	Gia vị kho tầu	Gói	350	Là hỗn hợp gia vị hoàn chỉnh, chứa đường, muối, bột nước mắm (3%), tiêu, tỏi, dầu cò, chất điều vị (621, 631, 627) và màu tự nhiên. Sản phẩm giúp tạo màu nâu cánh gián, hương vị đậm đà, không cần nêm nếm thêm.		
51	Giềng xay	Kg	25,5	<ul style="list-style-type: none"> - Được xay từ củ riềng tươi, củ phải nguyên vẹn, không bị dập nát, không dị dạng, có hình dạng đặc trưng (củ phân nhánh, hơi tròn hoặc thon dài tùy giống). - Màu sắc: Vỏ ngoài màu vàng nhạt đến nâu nhạt, sáng bóng, không bị thâm đen. Thịt bên trong màu vàng tươi, không xỉn màu. - Kết cấu: Củ chắc, không bị xốp, mềm hoặc béo. <p>Khi cắt, thịt củ mọng nước, có mùi thơm đặc trưng của gừng.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mùi vị: Riêng phải có mùi thơm nồng, vị cay đặc trưng, không có mùi lạ (mốc, 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
52	Giò lụa	Kg	450	<ul style="list-style-type: none"> - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm - Được làm từ thịt lợn tươi, Loại 1 kg/cái Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định Loại 1 kg/cái Hương thơm đặc trưng; đàn hồi tốt; Miếng chả có màu vàng, cắt lát có lẫn mỡ li ti, dẻo, thơm không lẫn xương hoặc tạp chất., không ôi, thiu, ri dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm. Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009 		
53	Giò tươi	Kg	110,8	<ul style="list-style-type: none"> - Hình dạng: Cù gừng phải nguyên vẹn, không bị dập nát, không dị dạng, có hình dạng đặc trưng (cù 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, cù có trọng lượng từ 100- 300g/cù - Màu sắc: Vỏ ngoài màu vàng nhạt đến nâu nhạt, sáng bóng, không bị thâm đen. Thịt bên trong màu 		

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	Hành khô ta	Kg	125,9	<p>vàng tươi, không xin máu.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ket cấu: Cù chắc, không bị xốp, mềm hoặc héo. <p>Khi cắt, thịt cù mỏng 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> <ul style="list-style-type: none"> - Hành khô ta, cù 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 hành bên trong mỏng, chắc, không bị lép, héo hoặc mọc mầm. <p>Đường kính củ: từ 1,5 cm trở lên.</p>		
55	Hành tây	Kg	5	<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, nám mốc. <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>		
56	Hành tươi	Kg	121,5	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, lá tươi, không dập nát, không ngâm 		

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	Hạt tiêu Đắc Lắc	Kg	1,6	<p>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> <p>Hạt tiêu sạch có kích thước khá lớn, đồng đều, máy, chắc hạt.</p> <p>Hạt tiêu sọ sẽ có màu trắng ngà, hạt tiêu đen có màu đen tự nhiên, nâu hoặc đỏ sẫm. Hạt tiêu cứng, ruột có màu trắng xám. Tiêu đen sạch có mùi thơm đặc trưng, khi xay thì mùi càng mạnh. Tiêu trắng có mùi thoang thoang, nhẹ nhàng hơn do đã mất đi lớp vỏ ngoài. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
58	Hoa chuối	Kg	75	<p>- Hàng mới, tươi, 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. Thái sợi tại bếp.</p>		
59	Khé chua	Kg	8	<p>- Quả mọng mới 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 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
				sinh an toàn thực phẩm.		
60	Khoai lang mật	Kg	1237,5	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Đảm bảo lועc chín có mật khoai - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
61	Khoai tây	Kg	445	<ul style="list-style-type: none"> 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. - 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. 		
62	Lá chanh	Kg	0,9	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, lá tươi và xanh, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
63	Lá lốt	Kg	13,5	<ul style="list-style-type: none"> Hàng mới, lá tươi và xanh, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
64	Lá mắc mật	Kg	28,7	<ul style="list-style-type: none"> - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. - Hàng mới, lá tươi và xanh, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
65	Lạc đỏ bóc tay loại 1	Kg	285	<ul style="list-style-type: none"> Lạc nhân đỏ loại 1, hạt to đều, bóc tay, hạt không vỡ, không có hạt mốc. Hạt lạc phải khô, dễ bóc vỏ lụa, không bị sâu, mốc, mốc, dập nát và không lẫn các hạt lạ khác. Màu sắc, mùi vị phải bình thường, đặc trưng cho lạc đã chế biến khô. Độ ẩm của lạc hạt không quá 7%. - Làm từ thịt nạc vai, mỏng tươi (có thể lẫn mỡ), ướp kỹ, nhồi vào lòng non đã sơ chế sạch, sau đó phơi nắng gió trong 3-5 ngày. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định Loại 1 kg/túi, Hương thơm đặc trưng; đàn hồi tốt; - Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho 		
66	Lạp sườn thịt lợn tươi	Kg	28			

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
67	Lòng gà	Bộ	70	<p>mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm. Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009</p> <p>- Lòng tươi (đầy đủ theo bộ lòng gà), không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, không ôi thiu, không thâm tím, mùi đặc trưng của lòng tươi, màu tươi tự nhiên. Làm sạch sẽ (không dính lông, không tạp chất, không dính đất cát).</p>		
68	Lòng lợn tổng hợp luộc chín (không tim cắt, dạ dày)	Kg	95	<p>- Lòng luộc chín làm từ lòng tươi (đầy đủ theo bộ lòng), không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, không ôi thiu, không thâm tím, mùi đặc trưng của lòng tươi, màu tươi tự nhiên. Làm sạch sẽ (không dính đất cát). Thái tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		
69	Lòng lợn tổng hợp sống (không tim cắt, dạ dày)	Kg	170	<p>- Lòng tươi (đầy đủ theo bộ lòng), không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, không ôi thiu, không thâm tím, mùi đặc trưng của lòng tươi, màu tươi tự nhiên. Làm sạch sẽ (không dính lông, không tạp chất, không dính đất cát). Thái 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
70	Lòng vít	Bộ	795	<ul style="list-style-type: none"> - Lòng tươi (đầy đủ theo bộ lòng vít), không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, không ôi thiu, không thâm tím, mùi đặc trưng của lòng tươi, màu tươi tự nhiên. Làm sạch sẽ (không dính lông, không tạp chất, không dính đất cát). - Gas Hà Nội Petro 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. - 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. 		
71	LPG bình 12 - Petro VietNam	Kg	5500			
72	Mắm giá sạch	Kg	568	Hàng mới, tươi, không đập 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
73	Mắm tép ngon	Lít	11,5	<ul style="list-style-type: none"> - Mắm giá trắng đều, mập, giòn, không mùi hôi, rở ngán. Không bị úa, thâm nhũn. - 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. - Mắm tép có màu vàng đậm đến phớt hồng đỏ hoặc nâu đỏ tự nhiên, đều màu, trong. Mùi: Thơm bụi đặc trưng, dịu nhẹ, không tanh, không mùi lạ. Vị: Mặn ngọt hài hòa, có vị ngọt đậm và hậu vị không chát, không đắng. Trạng thái: Tương đối đồng nhất, không vón cục (đối với mắm tép chưng thịt), có thể có tép nguyên con hoặc xay nhuyễn. Trọng lượng : 500 ml/ 1 chai		
74	Mắm tôm ngon	Lít	12	<ul style="list-style-type: none"> - Mắm tôm có màu nâu đậm hoặc nâu đỏ tự nhiên, đều màu, trong. Mùi: Thơm bụi đặc trưng, không mùi lạ. Vị: Mặn ngọt hài hòa, có vị ngọt đậm và hậu vị không chát, không đắng. Trạng thái: Tương đối đồng nhất, không vón cục, xay nhuyễn. Trọng lượng : 500 ml/ 1 chai		

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
75	Mãng ngọt cá vồ	Kg	60	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, màu tự nhiên, không dập nát, không thâm đen ở đầu, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Đám bao 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. Thái nhỏ theo món ăn của thực đơn tại bếp. - Hàng mới, màu vàng nhạt, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Đám bao 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. Trước nhỏ theo món ăn của thực đơn tại bếp. 		
76	Mãng nửa luộc	Kg	645	<ul style="list-style-type: none"> Mẻ chua có màu sắc: Trắng đục, hơi ngả vàng nhẹ, có lớp vàng mỏng tự nhiên trên bề mặt. Kết cấu: Mịn, không bị lợn cợn, ray ra phai mịn màng. Mùi vị: Thơm dịu, chua thanh tự nhiên, không chua gắt hay có mùi lạ. Thời gian ủ: 1-2 tuần để sử dụng, bảo quản được 2-3 tháng. Trọng lượng : 500 ml/ 1 chai 		
77	Mẻ chua	Lít	265			

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
78	Miến dong	Kg	8	<ul style="list-style-type: none"> - 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.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. 		
79	Mộc nhĩ	Kg	7	<p>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 chất lạ khác. Màu sắc, mùi vị phải bình thường, đặc trưng cho mộc nhĩ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
80	Mực trắng làm sẵn (0.5 - 0.7kg/con)	Kg	65	<p>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.</p> <p>-TCVN 5652:1992: Áp dụng cho mực tươi (mực nang, mực ống) và quy định các chỉ tiêu cảm quan</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
81	Mùi tầu	Kg	12,8	<p>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</p> <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. - Muối vùng khô, có màu và mùi thơm đặc trưng của lạc, vùng, muối rang. - Muối vùng phải được làm từ lạc nhân đỏ loại 1, hạt to đều, bóc tay, hạt không vỡ, không có hạt mốc. Vùng ngọc trắng, hạt to đều bóng rang vàng. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. - 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 quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, size 4-5 quả/kg. 		
82	Muối lạc vùng thành phẩm	Kg	145,5			
83	Mướp ngọt	Kg	2040			

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	Mỳ chính VeDan (hoặc tương đương)	Kg	137,5	<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 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.</p> <p>Quy cách: 1kg/ 1 gói</p>		
85	Mỳ tôm Kokomi (hoặc tương đương)	Gói	1050	<p>Mỳ tôm Kokomi hoặc tương đương: tiêu chuẩn sợi mỳ được làm từ củ mì, dai ngon tự nhiên, thấm vị, đặc trưng bởi sợi mì dai mềm, dính đường, với nhiều hương vị đa dạng. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP.</p>		
86	Ngải cứu	Kg	8	<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>		

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
87	Nghệ	Kg	52,2	<ul style="list-style-type: none"> - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, chiều dài cây từ 10 đến 15cm - Củ có màu vàng nhạt, tươi sáng, còn cứng không dập hoặc có vết xước hay phần thối hỏng. - Kích thước: có kích thước đồng đều, củ có trọng lượng từ 100- 300g/củ - Màu sắc: Vỏ ngoài màu vàng nhạt đến nâu nhạt, sáng bóng, không bị thâm đen. Thịt bên trong màu vàng tươi, không xin 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). <p>Sơ chế: Nguyên vỏ nguyên củ. Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p>		
88	Nghé nếp luộc	Bắp	752	<ul style="list-style-type: none"> - Ngô mới, hạt mẩy thơm dẻo, màu vàng nhạt, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. <p>Đảm bảo thơm mùi ngô mới, không có mùi lạ, không bị nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm</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
89	Ngon rau lang	Mớ	3780	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, chiều dài cây từ 10 đến 15cm		
90	Ngũ vị hương	Gói	300	Tiêu chuẩn Ngũ vị hương là sự kết hợp hài hòa 5 loại gia vị cơ bản (hỏi, 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 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		
91	Nôn tôm đảo đông lạnh (định lượng 1 gói/1kg)	Kg	77	Tôm non (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). Định lượng 1 gói/kg.		

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
92	Nước hàng Trung Thành (hoặc tương đương)	Chai	175	<p>Con tôm nguyên vẹn, cơ thịt không bị vỡ, cơ thịt săn chắc, có mùi tanh tự nhiên của tôm, không có mùi lạ. Màu sắc đặc trưng của sản phẩm. Không được có biến màu, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình vận chuyển theo quy định.</p> <p>Tiêu chuẩn nước màu thịt kho tàu là phải có màu nâu cánh gián đậm đẹp mắt, óng ả (bỏ 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 ngọt 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>		
93	Nước mắm Long Hải (hoặc tương đương)	Lit	725	<p>Nước mắm Long Hải (hoặc tương đương) có tiêu chuẩn về hương vị đậm đà, mặn dịu, ngọt thanh tự nhiên từ cá cơm, độ đậm thường ở mức cao (khoảng 15-25 độ), sản xuất theo công nghệ hiện 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>		

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	Ốt chuông	Kg	6	<ul style="list-style-type: none"> - Ốt quả chín tự nhiên, nguyên vẹn, còn cuống, không dị dạng. - Quả không bị giập thối, men, mốc, sâu bệnh, quả ớt hình như chiếc chuông, chia làm 4-5 thùy và móng vò, 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 Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm 		
95	Ốt kim cay	Kg	4,5	<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 giập thối, men, mốc, sâu bệnh, quả ớt có trái dài và móng vò, 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 Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm 		
96	Ốt sừng	Kg	2	<ul style="list-style-type: none"> - Ốt quả chín tự nhiên, nguyên vẹn, còn cuống, không dị dạng. - Quả không bị giập thối, men, mốc, sâu bệnh, quả ớt màu đỏ có trái dài và móng vò, màu sắc tươi sáng. - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Giới hạn tối đa dư 		

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
				lượng thuốc BVTV nằm trong giới hạn cho phép của Bộ Y tế Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm		
97	Quả cam ngọt	Kg	45	- 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.		
98	Quả đu đủ xanh	Kg	450	- Hàng mới, tươi và quả bánh tẻ già, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. Gọt vỏ sạch sẽ, nạo sợi tại bếp.		
99	Quả ổi (5-6 quả/kg)	Kg	40	- 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.		
100	Quả quýt ngọt	Kg	80	- 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		

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
101	Rau cải bó xôi	Kg	210	<p>mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, rau cắt góc, chiều dài cây từ 20 đến 25cm 		
102	Rau cải canh (cắt góc)	Kg	485	<p>Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, rau cắt góc, chiều dài cây từ 20 đến 25cm 		
103	Rau cải cúc (cắt góc)	Kg	210	<p>Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, rau cắt góc, chiều dài cây từ 20 đến 25cm 		

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
104	Rau cải lủ bú	Kg	420	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 20 đến 25cm		
105	Rau cải tầu (cắt góc)	Kg	990	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 20 đến 25cm		
106	Rau húng	Kg	4,3	- Hàng mới, lá tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
107	Rau mồng tơi	Kg	1540	- 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.		

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
108	Rau mùi ta	Kg	1,8	<ul style="list-style-type: none"> - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. - 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. - 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 		
109	Rau muống	Mớ	3050	<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. 		
110	Rau ngổ	Kg	8	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, lá tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - 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
111	Rau ngọt	Kg	180	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 20 đến 25cm - 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.		
112	Rau răm	Kg	14,2	Hàng mới, tươi và non, không úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
113	Sả tươi	Kg	87,5	Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. - Sả bánh tẻ vỏ màu xanh, hơi sần sùi, vị chua, thịt dày, ít xơ. Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa		
114	Sầu chua	Kg	34			

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
115	Su hào	Kg	685	<p>- Hàng mới, tươi và non, 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 3-4 củ/kg. Gọt vỏ sạch sẽ tại bếp.</p>		
116	Su su	Kg	1255	<p>- Hàng mới, tươi và non, 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. Gọt vỏ sạch sẽ tại bếp.</p>		
117	Sữa chua Nha đam 100g	Hộp	210	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 dinh dưỡng (vitamin, DHA, chất xơ), 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
118	Sữa đặc Ông Thọ 380g (hoặc tương đương)	Hộp	468	Thành phần chính là đường, sữa bột, chất béo sữa, nước và bổ sung vitamin (A, D, B1), có hàm lượng chất béo, đạm ... cung cấp năng lượng cao, giàu dinh dưỡng, và có vị béo ngậy đặc trưng. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP Sữa tươi có đặc tính dinh dưỡng cao với hàm lượng protein >3% và chất béo >3,4%. Đảm bảo chất lượng, không chất bảo quản, và bổ sung dinh dưỡng (vitamin, chất đạm, chất béo, canxi), 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		
119	Sữa tươi Mộc Châu có đường 180ml (hoặc tương đương)	Hộp	6875			
120	Sữa tươi Mộc Châu không đường 180ml	Hộp	1375	Sữa tươi có đặc tính dinh dưỡng cao với hàm lượng protein >3% và chất béo >3,4%. Đảm bảo chất lượng, không chất bảo quản, và bổ sung dinh dưỡng (vitamin, chất đạm, chất béo, canxi), 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
121	Tép khô	Kg	22	<ul style="list-style-type: none"> - Tép khô là sản phẩm thủy sản khô, kích thước 10-20mm, màu hồng nhạt/cam đỏ, vị mặn nhẹ và mùi thơm đặc trưng. Đặc tính khô ráo, không ẩm mốc, thân nguyên vẹn, chứa hàm lượng canxi, kẽm, iốt và astaxanthin cao, giúp chống viêm và bảo quản được lâu. Giàu canxi, kẽm, sắt, và chứa hợp chất chống oxy hóa astaxanthin. - Đáp ứng theo TCVN 10734:2015 về an toàn vệ sinh thực phẩm, không chứa hóa chất độc hại 		
122	Thanh long đỏ	Kg	135	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, ngon, là giống cây nhiệt đới thân leo, chịu hạn tốt, cho quả có vỏ đỏ đậm, ruột đỏ sẫm, vị ngọt đậm và giàu dinh dưỡng hơn loại ruột trắng. - Quả hình bầu dục, nặng khoảng 300g - 500g (có thể lớn hơn), ruột đỏ, hạt đen nhỏ. 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. 		
123	Thập cẩm xào	Kg	166	<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 		

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
124	Thịt lã	Kg	10,3	<p>sợi, thịt nạc thân thái sợi, rau câu, cần tây, tỏi tây, ớt chuông xanh đỏ vàng, bắp cải tím, cà rốt, hành tây.</p> <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 chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
125	Thịt ba chỉ rút sườn tươi (thái)	Kg	180	<p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <p>- Các chỉ tiêu cảm quan: Thịt ba chỉ rút sườn nạc, thịt không long, tẻ gọn từ đé sườn, mỡ mỏng; +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</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	Thịt bò ba chi (đẻ sườn) tươi (thái)	Kg	357	<p>hành. Dự lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <p>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng. Thái miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p> <p>Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định Thịt loại 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>Thái miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		
127	Thịt bò loại 1 tươi (thái)	Kg	138	<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</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	Thịt gà ta (làm sẵn)	Kg	175	<p>mỡ, vận chuyển theo quy định Thịt loại thân mỏng đảm bảo tươi, mới (không qua cấp đông); thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên, không 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>Loại</p> <p>Thái miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Làm sẵn, nguyên con(bò nội tạng, bóc sạch phôi, 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 nhán ngón tay vào thịt và thả ra, bề mặt không để lại vết lõm. - Lớp mỡ: Mỡ có màu trắng sáng, độ chắc, không 		

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
129	Thịt gà trắng (bò đầu, chân, cổ...) tươi (chặt)	Kg	2001	<p>mềm nhũn.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mùi: Thịt có mùi đặc trưng thịt vịt tươi, không hôi, không có mùi ôi thiu, không mùi lạ hoặc hóa chất. - Giới hạn tối đa kim loại nặng đáp ứng QCVN 8-2:2010/BYT). + 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 phổi, 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 chỉ 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 - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Đảm bảo vệ sinh 		

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
130	Thịt lợn sản phẩm tươi (thái)	Kg	1100	<p>an toàn thực phẩm. TC 7046:2019; TC 1857:1986 Chặt miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p> <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 sản phẩm gọn: +Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch, không dính lông và tạp chất, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. +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>		

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
131	Thịt lợn sản vai tươi (thái)	Kg	2839	<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 sản vai tẻ gọn, mỡ mỏng; +Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch, không dính lông và tạp chất, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt.</p> <p>+Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi. +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>		
132	Thịt nạc vai tươi (thái)	Kg	494	<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
133	Thịt nạc vai xay	Kg	887	<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: <ul style="list-style-type: none"> Thịt nạc vai tươi(vai thượng, gám) 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 miến tại bếp theo món ăn của thực đơn. Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác. - Các chỉ tiêu cảm quan: <ul style="list-style-type: none"> Thịt nạc vai tươi(vai thượng, gám) lọc sạch: 		

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
134	Thịt ngựa loại 1 tươi (thái)	Kg	40	<p>+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.</p> <p>+Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi.</p> <p>+Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ.</p> <p>- Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <p>-Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p> <p>Thái, xay tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p> <p>Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định Thịt loại vai, thân mỏng đảm bảo tươi, mới (không qua cấp đông); thịt 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,</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
135	Thịt ọc vận (khéu sấn)	Kg	8	<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.</p> <p>Thịt ọc vận đảm bảo chất lượng là thịt sản xuất, thơm ngon, giàu dinh dưỡng, có nguồn gốc rõ ràng, được nuôi trong môi trường sạch và sơ chế đảm bảo vệ sinh.</p>		
136	Thịt trâu loại 1 tươi (thái)	Kg	17	<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 thần 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. Thái miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E- HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
137	Thịt vai xay tươi	Kg	622	<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 sản vai tươi bó bì (vai thượng, găm) lọc sạch, mỡ mỏng; + Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. + Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi. + Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ. - Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành. - Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng. Thái, xay tại bếp theo món ăn của thực đơn. 		
138	Thịt vịt sẵn	Kg	2060	<ul style="list-style-type: none"> - Làm sẵn, nguyên con (bỏ nội tạng, bóc sạch phổi, mỡ) - Loại 2,8-3,2 kg/con. Có thân hình chắc thịt. 		

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>- Bề mặt thịt: + Thịt tươi có da mỏng ngoài khô ráo, hơi se, không nhớt. + Mặt cắt thịt có màu hồng sáng, đều màu, không có vết bầm tím hay màu sắc bất thường. - Độ đàn hồi: Thịt thịt săn, đàn hồi tốt. Khi nhấn ngón tay vào thịt và thả ra, bề mặt không để lại vết lõm. - Lớp mỡ: Mỡ có màu trắng sáng, độ chắc, không mềm nhũn. - Mùi: Thịt có mùi đặc trưng thịt vịt tươi, không hôi, không có mùi ôi thiu, không mùi lạ hoặc hóa chất. - Giới hạn tối đa kim loại nặng đáp ứng QCVN 8-2:2010/BYT + 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 - Chất miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
139	Thuốc bắc	Gói	150	<p>Tiêu chuẩn kỹ thuật gia vị hàm gà thuộc bậc tập trung vào sự cân bằng các vị thuốc Đông y như đắng sẫm, dương 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> <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. 		
140	Tia tô	Kg	1			
141	Tim cật tươi	Kg	129	<p>Tim cật tươi, không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, mùi đặc trưng của tim cật tươi, không ôi thiu, màu đỏ tươi tự nhiên, không có tiết đọng bên trong, không thâm tím. Không dính lòng không tạp chất, không dính đất cát. Thái miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Củ tỏi tròn đều, không bị dị dạng, không nứt vỏ. - Vỏ ngoài trắng sáng hoặc hơi ngà, không bị 0 vàng hoặc thâm đen. - Tép tỏi bên trong mọng, chắc, không bị lép, héo 		
142	Tỏi khô	Kg	121			

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
143	Tôm đảo tươi (30-35 con/kg)	Kg	97	<p>hoặc mực mẫm. Đường kính cù: từ 3,5 cm trở lên.</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 đảo bé có side 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>		
144	Trứng gà ta	Quả	13880	<p>Vô trùng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sạch, không dính phân, máu, hoặc chất bẩn. - Không bị nứt, vỡ, hoặc biến dạng. - Màu sắc vỏ đồng đều, màu trắng. - Hình dạng: Hình oval cân đối, không dị dạng - 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>		
145	Tương bản	Lít	88	<p>Nước tương sản xuất theo phương pháp lên men và /hoặc thủy phân protein thực vật. Sản phẩm được chế biến, đóng gói và bảo quản</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
146	Tương ớt Chín su (hoặc tương đương)	Chai	8	trong điều kiện kín, không bị tác động từ môi trường bên ngoài. Có hạn sử dụng xác định, nhãn mác đầy đủ. 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.		
147	Xi dầu Chín su (hoặc tương đương)	Chai	108	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.		
148	Xôi đỗ ruốc hành	Gói	5330	Xôi đỗ ruốc hành đặc trưng bởi sự kết hợp giữa gạo nếp dẻo thơm, vị bùi của đỗ, vị đậm đà của ruốc thịt và mùi thơm của hành phi. Sản phẩm đạt chuẩn có màu sắc hài hòa, hương vị béo ngậy, giữ được độ mềm dẻo, không bị khô cứng và tơi xốp. Ruốc (Chà bông): Thịt thăn lợn tươi, xé nhỏ, sao khô tơi, vị đậm đà. Hành: Hành khô phi vàng, giòn, thơm, sử dụng mỡ gà hoặc dầu ăn.		
149	Xôi lạc (vừng)	Gói	3628	Xôi lạc vừng là món ăn truyền thống với đặc tính dẻo thơm của nếp, bùi béo của lạc (đậu phộng) và thơm lừng từ vừng (mè). Kỹ thuật chuẩn bao gồm		

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
150	Xúc xích thịt lợn tươi	Kg	30	<p>ngâm nếp 6-8 tiếng, luộc lạc sơ trước khi trộn, và đồ (hấp) bằng chõ/xùng trong 30-40 phút để hạt xôi nở đều, không bị nát hay khô</p> <p>Hạt xôi dẻo, trắng đều, không nát, lạc bùi, mùi thơm đặc trưng, ăn kèm vùng rang giã nhỏ</p> <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>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.</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</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
151	Xương sống lưng (chặt)	Kg	134	Xương tươi, dính nhiều thịt, không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, mùi đặc trưng của xương thịt tươi, không ôi thiu, màu hồng tươi, xương trắng hồng tự nhiên, không thâm tím. Không dính lông không tạp chất, không dính đất cát. Chặt miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.		
152	Xương sườn vai (chặt)	Kg	48	Xương tươi, nhiều thịt, không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, mùi đặc trưng của xương thịt tươi, không ôi thiu, màu hồng tươi, xương trắng hồng tự nhiên, không thâm tím. Không dính lông 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 với gạo, nhu yếu phẩm (lạc, miến, mỳ, hạt tiêu, dầu ăn, mắm, gạo...) chủ đầu tư thông báo trước 2 ngày về số lượng nhà thầu cần phải cung cấp hàng hóa.
- + Đối với rau, thịt, cá nhà thầu cung cấp hàng ngày cho Chủ đầu tư trong khoảng thời gian từ 06h-08h, khối lượng cụ thể do Chủ đầu tư thông báo đến nhà thầu
- Hàng hóa chào thầu phải đảm bảo và nêu rõ ký mã hiệu (nếu có), tên nhà sản xuất, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng đáp ứng theo yêu cầu của E-HSMT.
- Toàn bộ hàng hoá cung cấp cho gói thầu phải mới 100%, chưa qua sử dụng, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hợp lệ còn thời hạn sử dụng. Hàng hóa phải được bảo vệ một cách thích hợp chống các hư hỏng có thể xảy ra khi vận chuyển, lưu kho từ nơi

sản xuất đến bên mua, đóng gói nguyên đai nguyên kiện, đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển, bán giao. Nhà thầu chịu trách nhiệm hoàn toàn trước pháp luật về các giấy tờ chứng minh, nguồn gốc, xuất xứ hàng hóa và phải có nghĩa vụ đền bù toàn bộ các tổn hại nếu để xảy ra mất an toàn về sinh thực phẩm, vi phạm trong việc liên quan đến xuất xứ, nguồn gốc của hàng hóa.

- Trường hợp, nếu để phát hiện hàng hóa không rõ nguồn gốc, hàng giả, hàng kém chất lượng... nhà thầu phải chịu trách nhiệm trước pháp luật và phải chịu đền bù mọi tổn thất cho Chủ đầu tư.

- Trong thời gian bảo hành, nếu hàng hóa không đảm bảo chất lượng, thì nhà thầu sẽ phải chịu mọi phí tổn để thay mới hoặc 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 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, bán 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 bán giao.

- Thời gian bảo hành đối với tất cả thiết bị theo tính từ thời điểm hàng hóa được nghiệm thu đưa vào sử dụng;

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

Mục 2. Bản vẽ: Không có

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

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

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