

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 toán mua sắm, gói thầu

- Tên gói thầu: Gói thầu số 1: Mua sắm nhu yếu phẩm
- Tên dự toán mua sắm: Mua sắm nhu yếu phẩm phục vụ chăm sóc, nuôi dưỡng đối tượng bảo trợ xã hội năm 2026 của Trung tâm Bảo trợ xã hội và Công tác xã hội Khánh Hòa
- Chủ đầu tư: Trung tâm Bảo trợ xã hội và Công tác xã hội Khánh Hòa
- Nguồn vốn: Từ dự toán nguồn kinh phí không tự chủ chi cho đối tượng năm 2026
- Thời gian thực hiện gói thầu: 08 tháng (245 ngày)
- Địa điểm cung cấp: Trung tâm Bảo trợ xã hội và Công tác xã hội Khánh Hòa
- Địa chỉ: Cơ sở 1: Số 78 Đường 2/4, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa; Cơ sở 2: TDP 17 Phường Ninh Hòa, tỉnh Khánh Hòa.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật:

1.2.1. Yêu cầu kỹ thuật chung:

- Hàng hóa phải bảo đảm chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm, phù hợp với quy định của pháp luật hiện hành về an toàn thực phẩm.
- Hàng hóa phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, được cung cấp từ các cơ sở sản xuất, kinh doanh hợp pháp.
- Hàng hóa phải còn thời hạn sử dụng, bảo đảm độ tươi, không ôi thiu, không biến chất, không nhiễm bẩn, không chứa các chất cấm theo quy định của pháp luật.
- Đối với Hàng hóa (thực phẩm) chế biến, đóng gói sẵn: hàng hóa phải còn thời hạn sử dụng (Sản phẩm đóng gói còn hạn sử dụng tối thiểu 2/3 hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất), được đóng gói theo quy cách của nhà sản xuất, bảo đảm các thông số kỹ thuật phù hợp với đặc tính kỹ thuật, bao bì nguyên vẹn, có nhãn mác theo quy định.

1.2.2. Yêu cầu kỹ thuật đối với hàng hóa

Nhà thầu phải chào thầu danh mục hàng hóa theo gói thầu đáp ứng các thông số kỹ thuật theo danh mục liệt kê dưới đây, trong trường hợp bất kỳ thông số kỹ thuật nào có chỉ dẫn liên quan đến nhãn hiệu hàng hóa hoặc ký hiệu/quy định riêng khác kèm theo thì chỉ mang tính chất tham khảo, nhà thầu có thể chào thầu các loại hàng hóa có tính năng kỹ thuật tương đương hoặc tốt hơn.

- Nhà thầu phải cam kết hàng hoá được cung cấp đáp ứng đầy đủ các điều kiện tiêu chuẩn theo quy định của E- HSMT.

- Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu (nếu có) trong bảng Tiêu chuẩn kỹ thuật chi tiết dưới đây để yêu cầu cho 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, đặc tính kỹ thuật, tính năng, sử dụng “tương đương” hoặc “ưu việt hơn” so với yêu cầu tối thiểu.

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

STT	Tên hàng hóa/dịch vụ liên quan	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
A	Cơ sở 1: Số 78 Đường 2/4, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa	
I	Nhóm rau củ các loại	
1	Bắp sú	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
2	Bầu	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
3	Bí đỏ	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
4	Bí xanh	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
5	Cải bó xôi	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
6	Cà rốt	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
7	Cải ngọt	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ.

		Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
8	Cải thảo	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
9	Cải thìa	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
10	Cần	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
11	Cà giòn	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
12	Chanh	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
13	Củ cải	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
14	Đậu bắp	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
15	Đậu bo	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
16	Đậu cô ve	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
17	Đậu hũ chiên	Hàng mới, sản xuất chế biến trong ngày, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

18	Đậu hũ trắng	Hàng mới, sản xuất chế biến trong ngày, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
19	Đu đủ	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
20	Dưa cải	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
21	Dưa leo	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
22	É quế, ngò gai	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
23	Ếch	- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát. - Đảm bảo ATVSTP trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh, thuốc tăng trọng. - Thịt săn chắc không nhũn không rỉ dịch, chảy nhớt - Không có mùi hôi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
24	Giá	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
25	Gừng	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
26	Hành củ khô	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
27	Hành lá	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

28	Hành tây	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
29	Khổ qua	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
30	Khoai tây	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
31	Khoai tím	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
32	Lá giang lật sắn	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
33	Măng chua	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
34	Muróp	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
35	Nấm dai	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
36	Ngò	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
37	Ớt tươi (trái)	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

38	Rau lang	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
39	Rau má	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
40	Rau mồng tơi	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
41	Rau muống	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
42	Rau nẫu chua	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
43	Rau sống các loại	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
44	Rau tần ô	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
45	Cà chua	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
46	Su hào	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
47	Su su	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

48	Súp lơ	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
49	Thom	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
50	Tỏi củ	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
51	Xà lách xoong	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
II	Nhóm hải sản các loại	
1	Cá bò	Cá cắt lát tươi ngon, không có mùi, dập nát cá còn bóng nhót mắt cá còn trong suốt, vây cá tươi không có niêm dịch và không có mùi hôi; đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
2	Cá thu	Cá cắt lát tươi ngon, không có mùi, dập nát cá còn bóng nhót mắt cá còn trong suốt, vây cá tươi không có niêm dịch và không có mùi hôi; đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
3	Cá thu ngừ	Cá cắt lát tươi ngon, không có mùi, dập nát cá còn bóng nhót mắt cá còn trong suốt, vây cá tươi không có niêm dịch và không có mùi hôi; đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
4	Cá cò	Cá cắt lát tươi ngon, không có mùi, dập nát cá còn bóng nhót mắt cá còn trong suốt, vây cá tươi không có niêm dịch và không có mùi hôi; đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
5	Cá cơm sắn	Tươi ngon, không có mùi, dập nát cá còn bóng nhót mắt cá còn trong suốt, vây cá tươi không có niêm dịch và không có mùi hôi không tồn u rê, mang cá đỏ tươi không bị thâm hoặc trắng bệch, mang cá dính chặt với hoa khe, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

6	Cá chim đen	Tươi ngon, không có mùi, đập nát cá còn bóng nhót mắt cá còn trong suốt, vây cá tươi không có niêm dịch và không có mùi hôi không tồn u rê, mang cá đỏ tươi không bị thâm hoặc trắng bệch, mang cá dính chặt với hoa khê, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
7	Cá chim trắng	Tươi ngon, không có mùi, đập nát cá còn bóng nhót mắt cá còn trong suốt, vây cá tươi không có niêm dịch và không có mùi hôi không tồn u rê, mang cá đỏ tươi không bị thâm hoặc trắng bệch, mang cá dính chặt với hoa khê, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
8	Cá đồng	Tươi ngon, không có mùi, đập nát cá còn bóng nhót mắt cá còn trong suốt, vây cá tươi không có niêm dịch và không có mùi hôi không tồn u rê, mang cá đỏ tươi không bị thâm hoặc trắng bệch, mang cá dính chặt với hoa khê, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
9	Cá hồ	Tươi ngon, không có mùi, đập nát cá còn bóng nhót mắt cá còn trong suốt, vây cá tươi không có niêm dịch và không có mùi hôi không tồn u rê, mang cá đỏ tươi không bị thâm hoặc trắng bệch, mang cá dính chặt với hoa khê, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
10	Cá nhồng	Tươi ngon, không có mùi, đập nát cá còn bóng nhót mắt cá còn trong suốt, vây cá tươi không có niêm dịch và không có mùi hôi không tồn u rê, mang cá đỏ tươi không bị thâm hoặc trắng bệch, mang cá dính chặt với hoa khê, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
11	Cá nục sườn	Tươi ngon, không có mùi, đập nát cá còn bóng nhót mắt cá còn trong suốt, vây cá tươi không có niêm dịch và không có mùi hôi không tồn u rê, mang cá đỏ tươi không bị thâm hoặc trắng bệch, mang cá dính chặt với hoa khê, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
12	Tôm	Tươi ngon, không có mùi, đập nát vỏ sáng bóng, thịt săn chắc, màu sắc tự nhiên; không có niêm dịch và không có mùi hôi không tồn u rê, Đầu tôm dính chặt với thân, chân và râu còn nguyên vẹn; đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
13	Lươn	Tươi ngon, không có mùi, đập nát Da lươn có độ bóng tự nhiên, lớp nhót trong, không có dấu hiệu khô hoặc bong tróc bất thường không có niêm dịch và không có mùi hôi không tồn u rê, Mắt lươn trong, không đục, không lõm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

14	Mực com	- Tươi ngon, không có mùi, dập nát. - Da mực còn nguyên vẹn, không bong tróc, không ngả màu; - Không có mùi hôi; không tồn ure, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
III	Nhóm thịt, chả các loại	
1	Chả cá chiên	Mới ngon đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất, có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm không lẫn tạp chất không rỉ dịch ôi thiu chảy nhớt, không hàn the; hàng mới hấp nóng còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, có nguồn gốc suất xứ rõ ràng và vệ sinh an toàn thực phẩm.
2	Chả cá sống	Mới ngon đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất, có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm không lẫn tạp chất không rỉ dịch ôi thiu chảy nhớt, không hàn the; hàng mới hấp nóng còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, có nguồn gốc suất xứ rõ ràng và vệ sinh an toàn thực phẩm.
3	Chả lụa	Mới ngon đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất, có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm không lẫn tạp chất không rỉ dịch ôi thiu chảy nhớt, không hàn the; hàng mới hấp nóng còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, có nguồn gốc suất xứ rõ ràng và vệ sinh an toàn thực phẩm.
4	Giò sống	Mới ngon đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất, có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm không lẫn tạp chất không rỉ dịch ôi thiu chảy nhớt, không hàn the; hàng mới hấp nóng còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, có nguồn gốc suất xứ rõ ràng và vệ sinh an toàn thực phẩm.
5	Chả quế	Mới ngon đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất, có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm không lẫn tạp chất không rỉ dịch ôi thiu chảy nhớt, không hàn the; hàng mới hấp nóng còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, có nguồn gốc suất xứ rõ ràng và vệ sinh an toàn thực phẩm.
6	Sườn non	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng

		trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
7	Sườn già	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
8	Thịt ba chỉ	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
9	Thịt ba chỉ (xay)	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
10	Thịt bò	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
11	Thịt gà ta	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
12	Thịt nạc (xay)	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm

13	Thịt vịt	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
14	Tim heo	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
15	Xương	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
IV	Nhóm thành phẩm, trái cây, gia vị	
1	Bánh bèo	Hàng mới, sản xuất chế biến trong ngày, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
2	Bánh canh	Hàng mới, sản xuất chế biến trong ngày, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
3	Bánh hời	Hàng mới, sản xuất chế biến trong ngày, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
4	Bánh mì	Hàng mới, sản xuất chế biến trong ngày, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
5	Bánh phở bắc	Hàng mới, sản xuất chế biến trong ngày, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
6	Bánh ướt	Hàng mới, sản xuất chế biến trong ngày, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
7	Bắp luộc	Hàng mới, sản xuất chế biến trong ngày, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
8	Bún tươi cọng nhỏ	Hàng mới, sản xuất chế biến trong ngày, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
9	Hạt sen	Hàng mới, hạt to đều, phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của hạt sen. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

10	Đậu phồng	Hạt to đều, ngon đảm bảo hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
11	Nui	- Hàng mới, còn hạn sử dụng - Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm
12	Đậu xanh	Hàng mới, không ỉn mốc, mỗi mọt, mùi vị màu sắc khác thường Có màu sắc đặc trưng của sản phẩm
13	Tép khô	Đảm bảo hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
14	Trứng cút	Không bị ung thối, bề dập nát khi cân kg tối thiểu phải 1kg/100 quả
15	Trứng gà	Không bị ung thối, bề dập nát khi cân kg tối thiểu phải 1kg/16 quả
16	Trứng vịt	Không bị ung thối, bề dập nát khi cân kg tối thiểu phải 1kg/15 quả
17	Tiêu	Mới, ngon đảm bảo hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà SX, có màu sắc mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, có nguồn gốc rõ ràng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
18	Đường	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
19	Bột ngọt	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
20	Dầu ăn	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

21	Nước mắm	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
22	Dầu hào 350ml	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
23	Tương ớt 830g	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
24	Muối I ớt	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
25	Muối hạt	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
26	Dấm	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
27	Ớt bột	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất

		xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
28	Bột canh	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
29	Sữa nước dành cho người lớn tuổi	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
30	Sữa chua	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
31	Yến	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
32	Chuối	Đảm bảo tươi ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại trái cây, không dập nát hư thối, lẫn tạp chất sau bệnh, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
33	Mận	Đảm bảo tươi ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại trái cây, không dập nát hư thối, lẫn tạp chất sau bệnh, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
34	Dưa hấu	Đảm bảo tươi ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại trái cây, không dập nát hư thối, lẫn tạp chất sau bệnh, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
B	Cơ sở 2: TDP 17 Phường Ninh Hòa, tỉnh Khánh Hòa	
I	Nhóm rau củ các loại	
1	Rau muống	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
2	Rau canh	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

3	Xà lách, rau sống	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
4	Tần ô	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
5	Dưa leo	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
6	Bầu	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
7	Bí xanh	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
8	Bí đỏ	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
9	Cà rốt	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
10	Khoai tây	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
11	Khoai tím	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
12	Cà chua	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

13	Cải thảo	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
14	Giá	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
15	Xà lách xoang	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
16	Hành lá	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
17	Ngò	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
18	Rau nộm canh chua	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
19	Củ cải trắng	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
20	Sả	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
21	Gừng	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
22	Nấm rom	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

23	Cải ngọt	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
24	Su su	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
25	Đu đủ	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
26	Bắp mỹ	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
27	Khổ qua	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
28	Bắp sú	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
29	Đậu ve	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
30	Cà giòn	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
31	Súp lơ	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
32	Mướp	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

33	Chanh	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
34	Thom	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
35	Ớt	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
36	Hành củ	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
37	Tỏi củ	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
II Nhóm hải sản các loại		
1	Tôm	Tươi ngon, không có mùi, dập nát vỏ sáng bóng, thịt săn chắc, màu sắc tự nhiên; không có niêm dịch và không có mùi hôi không tồn u rê, Đầu tôm dính chặt với thân, chân và râu còn nguyên vẹn; đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
2	Cá thu	Cá cắt lát tươi ngon, không có mùi, dập nát; cá còn bóng nhót mắt cá còn trong suốt, vây cá tươi không có niêm dịch và không có mùi hôi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
3	Cá cờ	Cá cắt lát tươi ngon, không có mùi, dập nát; cá còn bóng nhót mắt cá còn trong suốt, vây cá tươi không có niêm dịch và không có mùi hôi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
4	Cá bò	Cá cắt lát tươi ngon, không có mùi, dập nát; cá còn bóng nhót mắt cá còn trong suốt, vây cá tươi không có niêm dịch và không có mùi hôi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
III Nhóm thịt, chả các loại		

1	Chả lụa	Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm; không rỉ dịch, ôi thiu, chảy nhớt, không hàn the, hàng mới hấp nóng, còn nguyên bao bì của nhà sản xuất Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
2	Giò sống	Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm; không rỉ dịch, ôi thiu, chảy nhớt, không hàn the, hàng mới hấp nóng, còn nguyên bao bì của nhà sản xuất Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
3	Thịt bò	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
4	Sườn non	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
5	Thịt vai	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
6	Thịt nạc	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
7	Thịt ba chỉ	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm

8	Giò heo	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
9	Thịt vịt	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
10	Thịt gà ta	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
11	Tim heo	Tươi, mới, không có mùi, dập nát Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh và thuốc tăng trọng Thịt săn, chắc, không nhũn, chảy dịch Phải có đóng dấu kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm
IV	Nhóm thành phẩm, trái cây, gia vị	
1	Trứng gà	Không bị ung, thối, dập, bể, nát Khi cân tối thiểu đạt 1kg/16 quả
2	Trứng vịt	Không bị ung, thối, dập, bể, nát Khi cân tối thiểu đạt 1kg/15 quả
3	Trứng cút	Không bị ung, thối, dập, bể, nát Khi cân tối thiểu đạt 1kg/100 quả
4	Chà bông thịt heo	Hàng mới, không ỉn mốc, mùi vị màu sắc khác thường; đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất
5	Nho	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại trái cây Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

6	Chuối	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại trái cây Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
7	Dưa hấu	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại trái cây Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
8	Vú sữa	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại trái cây Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
9	Quýt	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại trái cây Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
10	Dừa trái	Phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của từng loại trái cây Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
11	Hạt sen	Hàng mới, hạt to đều, phải đảm bảo tươi ngon, màu sắc đặc trưng của hạt sen. Không dập, nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
12	Táo đỏ	Hàng mới, không ầm mốc, mỗi một, mùi vị màu sắc khác thường Có màu sắc đặc trưng của sản phẩm
13	Đậu xanh	Hàng mới, không ầm mốc, mỗi một, mùi vị màu sắc khác thường Có màu sắc đặc trưng của sản phẩm
14	Nước mắm	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
15	Muối I ốt	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất

		xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
16	Muối hạt	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
17	Tiêu xay	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm
18	Dầu hào 350ml	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm
19	Đường	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
20	Bột ngọt	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
21	Sữa nước dành cho người lớn tuổi hộp 237ml	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
22	Yến hủ	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

23	Sữa chua	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
24	Sữa chua uống	Hàng mới, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Có nguồn gốc xuất xứ, nhãn hiệu rõ ràng, đóng gói kín, sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
25	Bánh mì	Hàng mới, sản xuất chế biến trong ngày. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
26	Bún	Hàng mới, sản xuất chế biến trong ngày. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
27	Bánh canh	Hàng mới, sản xuất chế biến trong ngày. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
28	Bánh bèo	Hàng mới, sản xuất chế biến trong ngày. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
29	Bánh phở bắc	Hàng mới, sản xuất chế biến trong ngày. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

1.3. Các yêu cầu khác

- Nhà thầu tham gia dự thầu phải chào đúng và đủ số lượng và danh mục hàng hóa nêu tại bảng phạm vi cung cấp – Mẫu số 1B;

- Nhà thầu phải có các giải pháp kỹ thuật, biện pháp tổ chức cung cấp hàng hóa hợp lý, phù hợp với hiện trạng địa điểm cung cấp;

- Nhà thầu phải có các giải pháp, biện pháp để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình cung cấp hàng hóa, đảm bảo phù hợp với quy định của pháp luật chuyên ngành;

- Nhà thầu phải có các phương án xử lý nếu xảy ra sự cố vệ sinh an toàn thực phẩm khi thực hiện gói thầu. Có cam kết chịu trách nhiệm và bồi thường thiệt hại đối với phần sự cố mà nguyên nhân do lỗi của nhà thầu;

- Có bảng cam kết thực hiện giao hàng đúng tiến độ;

- 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 không đúng theo danh mục, quy cách chào thầu thì Chủ đầu tư có quyền từ chối nhận hàng và nhà thầu phải cung cấp lại đúng theo đúng danh mục hàng hóa đã chào thầu (mọi rủi ro và chi phí liên quan do Nhà thầu chịu). Trường hợp nhà thầu không đáp ứng về cung cấp hàng hóa theo danh mục chào thầu thì Chủ đầu tư có quyền hủy hợp đồng và mời nhà thầu khác cung cấp, mọi chi phí liên quan đến gói thầu sẽ do Nhà thầu chịu trách nhiệm.

Mục 2. Bản vẽ

E-HSMT không có bản vẽ

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

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

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

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

- Thời gian, địa điểm và cách thức tiến hành kiểm tra, thử nghiệm: Chủ đầu tư sẽ thông báo cụ thể cho Nhà thầu trong quá trình thực hiện hợp đồng

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

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