

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

1. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu

- Tên gói thầu: Mua lương thực, thực phẩm và gia vị (thịt, trứng, rau, củ, quả các loại)
- Tên dự toán: Dự toán mua sắm hàng hóa phục vụ công tác chăm sóc, nuôi dưỡng đối tượng bảo trợ xã hội của Trung tâm Bảo trợ Xã hội Tân Hiệp đợt 1 năm 2026;
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi
- Hình thức hợp đồng: Theo đơn giá cố định
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ
- Nguồn vốn: Ngân sách nhà nước năm 2026 (Kinh phí nhiệm vụ chi không thường xuyên);
- Phạm vi công việc của gói thầu: Theo phạm vi cung cấp
- Địa điểm giao hàng: Xã Minh Đức, tỉnh Đồng Nai
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 365 ngày (Tháng 1 đến Tháng 12/2026)

2. Yêu cầu về kỹ thuật

2.1 Yêu cầu chung

- Hàng hóa Phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; Đảm bảo truy xuất được nguồn gốc hàng hóa bằng điện thoại hoặc các thiết bị chuyên dụng;
- Nhà thầu phải mô tả thông số kỹ thuật đầy đủ của sản phẩm dự thầu và đính kèm đầy đủ tài liệu kỹ thuật; bản công bố chất lượng sản phẩm đối với các sản phẩm phải công bố theo quy định của pháp luật để chứng minh phù hợp với thông số kê khai;
- Đảm bảo an toàn, vệ sinh thực phẩm;
- Không tồn tại các chất bảo quản, hóa chất vượt ngưỡng cho phép;
- Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người;
- Cơ sở kinh doanh phải đảm bảo điều kiện về kinh doanh về vệ sinh an toàn thực phẩm theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP

2.2 Yêu cầu kỹ thuật chi tiết

STT	Nhóm thực phẩm cung cấp tinh bột (Gạo, nếp,..)	Yêu cầu về kỹ thuật
1	Gạo	<p>"Gạo hạt có độ dài từ 5 mm đến 7 mm, có hạt màu trắng tự nhiên, màu sắc đều, khi nấu cho cơm trắng, nở, dẻo ít, mềm, ngọt và có mùi thơm lài. Không tẩm ướp hoá chất độc hại, tạo mùi, đạt chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, đóng gói 50kg/bao, không trấu, không thóc.</p> <p>+ Tỷ lệ hạt nguyên (TCVN 11888:2017) \geq 95%;</p> <p>+ Cảm quan (côn trùng sống) (TCVN 11888:2017) \leq không phát hiện côn trùng sống;</p> <p>+ Độ ẩm (MKL-HH868) \leq 14%;</p> <p>+ Tỷ lệ tạp chất (TCVN 11888:2017) \leq 0,05%;</p> <p>+ Tỷ lệ hạt hỏng (TCVN 11888:2017) \leq 0,00%;</p> <p>+ Tỷ lệ hạt vàng (TCVN 11888:2017) \leq 0,2%);</p> <p>+ Tỷ lệ tằm lớn (TCVN 11888:2017) $<$ 4%);</p> <p>+ Tỷ lệ tằm nhỏ (TCVN 11888:2017) \leq 1%);</p>

STT	Nhóm thực phẩm cung cấp tinh bột (Gạo, nếp,..)	Yêu cầu về kỹ thuật
		<p>+ Cảm quan màu sắc (TCVN 11888:2017): Màu trắng đặc trưng cho sản phẩm, tròn bầu, màu sắc đều;</p> <p>+ Cảm quan vị (TCVN 11888:2017) vị ngon đặc trưng cho sản phẩm, có vị ngọt, không có vị lạ;</p> <p>+ Tỷ lệ hạt bạc phần (TCVN 11888:2017) $\leq 3\%$;</p> <p>+ Cảm quan (Mùi) (TCVN 11888:2017): Mùi thơm đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi lạ.</p> <p>* Chất lượng gạo phải đáp ứng các tiêu chuẩn: TCVN 11888:2017 - Gạo. Xác định đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật. Phương pháp sắc ký khí</p> <p>- Quyết định số 09/VBHN-BYT ngày 02 tháng 11 năm 2023: Về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”</p>
2	Nếp	5kg/ túi, hàng mới, không ẩm mốc, đóng gói bằng bao bì PP.

STT	Nhóm Thực phẩm (bánh mì, bánh bao, bột nếp, mì...) sản phẩm đã qua chế biến từ tinh bột	Yêu cầu về kỹ thuật
1	Bánh bao nhân thịt trứng cút	<p>Bánh bao thịt heo 2 trứng cút 150gr/cái, đóng gói 4 cái/bịch.</p> <p>Nguyên liệu: Bột mì (39,6%), trứng cút (16%), nước (14,6%), thịt heo (12,2%), đường (9,2%), sắn, shortening, bột nêm, nấm men: <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, bột đậu nành, hành tây, hành tím, hành lá, nước tương, tỏi, tiêu, bột canh, muối i-ốt.</p> <p>– Phụ gia thực phẩm: Chất điều vị: INS 621. Chất tạo xốp: INS 500(ii), INS 450(i), INS 341(i), INS 341(ii). Chất điều chỉnh độ acid: INS 326, INS 262(i).</p> <p>Chất bảo quản: INS 282. Sản phẩm có chứa: bột mì, trứng, bột đậu nành. E21”. Nhà sản xuất có giấy VSATTP (1) (hoặc tài liệu tương đương).</p>
2	Bánh canh	<p>5kg/bịch, hàng mới, không hôi chua, không mùi lạ, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PP hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại.</p> <p>+ Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.</p>
3	Bánh đa	<p>Bịch/4 cái, hàng mới, giòn ngon, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PP hoặc hút chân không PA, giao hàng trong vòng 2 giờ.</p> <p>Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói,</p>

STT	Nhóm Thực phẩm (bánh mì, bánh bao, bột nếp, mì...) sản phẩm đã qua chế biến từ tinh bột	Yêu cầu về kỹ thuật
		thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
4	Bánh hỏi	5kg/bịch, hàng mới, không hôi chua, không mùi lạ, đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA hoặc hút chân không PA, giao hàng trong vòng 2 giờ. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
5	Bánh mì	100-120 gr/ổ, hàng mới, không chất bảo quản, đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA hoặc hút chân không PA, giao hàng trong vòng 2 giờ. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
6	Bánh phở	5kg/bịch, hàng mới, không hôi chua, không mùi lạ, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PP hoặc hút chân không PA, giao hàng trong vòng 2 giờ. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
7	Bánh tét	900 gr đến 1kg/đòn, đóng gói hút chân không bằng bao bì PA, giao hàng trong vòng 2 giờ. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
8	Bánh ướt	5kg/bịch, hàng mới, không hôi chua, không mùi lạ, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PP hoặc hút chân không PA, giao hàng trong vòng 2 giờ. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
9	Bún khô	0,5kg - 1kg/gói, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hạn sử dụng, đảm bảo ATVSTP

STT	Nhóm Thực phẩm (bánh mì, bánh bao, bột nếp, mì...) sản phẩm đã qua chế biến từ tinh bột	Yêu cầu về kỹ thuật
10	Bún nhỏ tươi	5kg/bịch, hàng mới, không hôi chua, không mùi lạ, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, đóng gói bằng bao bì nhựa PP trong suốt
11	Bún tươi to	5kg/bịch, hàng mới, không hôi chua, không mùi lạ, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, đóng gói bằng bao bì nhựa PP trong suốt
12	Cá cơm chay	500g/ bịch, hàng hóa xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
13	Chả lụa chay	0,5kg -1kg/cây, hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hút chân không bằng bao bì PA, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
14	Cháo thịt băm	65gr/gói, hàng hóa xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Thành phần: +HẠT CHÁO - Gạo + GÓI GIA VỊ - Dầu thực vật tinh luyện, muối, chất điều vị, đường, hành, tỏi, chiết xuất nấm men, bột nước tương, bột béo thực vật, rau sấy, tiêu, hương tổng hợp, hương thịt tổng hợp, phẩm màu tổng hợp, vitamin C, B1, chất chống đông vón, chất chống oxy hóa
15	Đậu hủ chiên	0,5-1 kg/gói, hàng mới, không hôi chua, hút chân không bằng bao bì PA
16	Đậu hủ trắng	10 miếng/kg, hàng mới, không hôi chua, hút chân không bằng bao bì PA
17	Hủ tiếu khô	500g/ gói. Thành phần bao gồm: Tinh bột gạo, muối ăn, chất làm dày đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
18	Hủ tiếu tươi	3-4 kg/bao, đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
19	Mì gói chay	65 gr/gói, hàng nguyên vẹn, có nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
20	Mì quảng	500gr/gói, hàng mới, không ẩm mốc, không mùi lạ, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
21	Mì tôm	75 gr/gói, hàng nguyên vẹn, có nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Thành phần: Vết mì: Bột mì, dầu thực vật tinh luyện, tinh bột khoai mì biến tính, muối i-ốt, đường, chất điều vị, chất tạo xốp,.... Gói gia vị: Đường, muối, dầu thực vật, chất điều vị, gia vị (tỏi, ớt, tiêu, ngò thơm),...
22	Mì trứng	500g/túi, hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, đóng gói bằng bao bì nhựa PP trong suốt

STT	Nhóm Thực phẩm (bánh mì, bánh bao, bột nếp, mì...) sản phẩm đã qua chế biến từ tinh bột	Yêu cầu về kỹ thuật
23	Miến khô	Túi/kg, hàng mới, không ẩm mốc, còn hạn sử dụng 90%, bao bì, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
24	Nui	5-10 kg/bao, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hạn sử dụng, đảm bảo ATVSTP
25	Phở gói	65 gr/gói, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thành phần: vắt phở - Gạo (70%), chất ổn định (1404, 412), đường tinh luyện, muối I-ốt, chất điều vị (mononatri glutamat). GIA VỊ - Muối I-ốt, dầu cọ tinh luyện, chất điều vị (mononatri glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), đường tinh luyện, mỡ bò (2%), bột thịt bò (0.5%), hành lá sấy, đạm đậu nành đã khử béo, hương bò tổng hợp, ớt, gia vị phở (quế, đinh hương, hồi), hành tím, gừng, tiêu, tỏi, cà chua cô đặc, chất chống đông vón (551), phẩm màu tự nhiên (caroten tự nhiên (chiết xuất từ thực vật), maltodextrin, dầu hương ngò gai, chất điều chỉnh độ acid (260, acid citric), chất bảo quản (kali sorbat).
26	Phở khô	500gr/gói, hàng mới, không ẩm mốc, còn hạn sử dụng 90%, bao bì, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
27	Sườn non chay	1kg/ bịch. Hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
28	Tàu hũ ki	0,5-1kg/ bịch, còn hạn sử dụng 90%, bao bì, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng
29	Nem chay	0,5kg/ gói, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hạn sử dụng, đảm bảo ATVSTP

STT	Nhóm rau, củ, quả, trái cây, hạt các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
1	Bạc hà	Quy cách 8-12 tàu/kg, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
2	Bắp cải	2-3kg/bắp, tươi không sâu, dập lá. Cây có màu trắng, không có lá úa, thối hỏng. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng

STT	Nhóm rau, củ, quả, trái cây, hạt các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
3	Bắp chuối bào	3-4 kg/bao, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. Đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
4	Bắp mỳ	2-3 trái /kg, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
5	Bắp nếp	3-5 trái /kg, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
6	Bắp non	0,3-0,5 kg/vĩ, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
7	Bầu	1-2 trái/kg, trái non, tươi, không bị sâu. Quả có màu xanh, tươi sáng, còn cứng, không thối hỏng, bị héo, mất nước. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
8	Bí đỏ	1-2 kg/trái, Trái còn tươi, không hư thối. Quả có màu đỏ, tươi sáng còn cứng, không thối hỏng. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
9	Bí xanh	1-2 trái/kg, trái non, tươi, không bị sâu. Quả có màu xanh, tươi sáng, còn cứng, không thối hỏng, bị héo, mất nước. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
10	Bông cải	0,4-0,6 kg/bông, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng

STT	Nhóm rau, củ, quả, trái cây, hạt các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
11	Bông hẹ	500g/bó, non, hàng tươi mới, không héo úa, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
12	Bông thiên lý	500g/túi, hàng tươi mới, không già, không héo úa, dập hỏng. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
13	Bưởi	1,4-1,6 kg/trái, tươi ngon, không dập, không hư, thối bên trong. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA, Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương), nguồn gốc xuất xứ, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm
14	Cà chua	7-10 trái/kg, còn tươi, không hư thối. Quả có màu tươi sáng, còn cứng, không thối hỏng, bị héo, mất nước. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
15	Cà rốt	5-7 củ/kg. Cà rốt Đà Lạt (hoặc tương đương). Tươi, không sâu, không dập, héo úa, hư thối. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng. Đảm bảo ATVSTP.
16	Cà tím	4-5 trái/kg. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. Đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
17	Cải cúc	500g/bó, hàng tươi mới, không héo úa, dập hỏng. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
18	Cải ngọt	30-40cm, còn tươi xanh, không héo, không có lá úa, không thối hỏng. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi

STT	Nhóm rau, củ, quả, trái cây, hạt các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
19	Cải thảo	2-3kg/bắp, tươi, không bị sâu, không có lá úa, không thối hỏng. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi
20	Cải thìa	500g -1kg/bó, hàng tươi mới, không héo úa, dập hỏng. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
21	Cải xanh	30-40cm, còn tươi xanh, không héo, không có lá úa, không thối hỏng. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng từng túi
22	Cam trái	3-4 trái/kg. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. Đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
23	Cần tây	500g -1kg/bó, hàng tươi mới, không héo úa, dập hỏng. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, khối lượng, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ.
24	Chanh	15-25 trái/kg. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
25	Chôm chôm	40-50 trái/kg. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
26	Chuối sứ	1kg-1,5 kg/nải. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
27	Củ cải	2-3 củ/kg, trái đều, tươi. Củ to, đều củ, có màu trắng sáng, khô không ẩm ướt. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng

STT	Nhóm rau, củ, quả, trái cây, hạt các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
28	Củ dền	3-5 củ/kg, trái đều, tươi. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
29	Củ hành tím	Củ, đều, tươi, không hư, vỏ khô, không ẩm ướt. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
30	Củ nghệ tươi	14-15 củ/kg. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
31	Củ sắn	2-4 củ/kg. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. Đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
32	Củ tỏi	25-30 củ/kg, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. Đóng gói hút chân không bằng bao bì PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
33	Đậu bắp	1kg/bịch. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. Đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
34	Đậu cove	1kg/bịch. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
35	Đậu đen	0,5-1 kg/gói, hút chân không bằng bao bì PA
36	Đậu đũa	1kg/bịch. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
37	Đậu phộng	500gr/ túi, hàng mới, không ẩm mốc, đóng gói hút chân không bằng bao bì PA.
38	Đậu xanh	0,5-1 kg/gói, hàng mới, không ẩm mốc, đóng gói hút chân không bằng bao bì PA.
39	Diếp cá	Ngọn non dài 15 – 25 cm, lá xanh tươi, nguyên vẹn, thân giòn, không dập nát, không gãy nhiều, mùi thơm đặc trưng.

STT	Nhóm rau, củ, quả, trái cây, hạt các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
40	Dưa hấu	Dưa hấu tươi ngon, Ruột đỏ, ngọt, ngoài vỏ không bị dập nát, không bị thối bên trong. Quả từ 2 kilogam trở lên, phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
41	Dưa leo	7-10 trái/kg, trái tươi, non, không hư. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
42	Dừa tươi	1,2-1,4kg/trái, đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA.
43	Giá	Tươi, không hư thối. Ngày thu hoạch: Không quá 06h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng.
44	Gừng	0,2-0,3 kg/nhánh, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
45	Hành lá	30-40cm, tươi xanh, không hư, không dập, vàng úa. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
46	Hành phi	Túi/kg, hàng mới ngon, không hôi dầu, đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
47	Hành tây	3-5 củ/kg, củ đều, tươi, không hư, vỏ khô, không ẩm ướt. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
48	Hẹ	20-30 cm, tươi xanh, không hư, không vàng úa, dập nát. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng

STT	Nhóm rau, củ, quả, trái cây, hạt các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
49	Khô qua	5-6 trái/kg, trái đều, tươi, không hư thối, không lên mầm, không ẩm ướt. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
50	Khoai lang	3-5 củ/kg, trái đều, tươi, không hư thối, không lên mầm, không ẩm ướt. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
51	Khoai mỡ	1-1,2kg/củ, hàng tươi ngon, không dập hỏng, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
52	Khoai tây	3-5 củ/kg, trái đều, tươi, không hư thối, không lên mầm, không ẩm ướt. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
53	Kinh giới	Tươi không hư dập, héo úa. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
54	Măng chua	500g/túi, hàng mới, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. Đóng gói bằng bao bì PP. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
55	Măng khô	0,5-1 kg/gói, đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA.
56	Me	250-500 gr/gói, đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA.
57	Mướp	0,5-1 kg/bịch,. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
58	Nấm bào ngư	0,5-1 kg/gói,. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng

STT	Nhóm rau, củ, quả, trái cây, hạt các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
59	Nấm đùi gà	0,5-1 kg/gói. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
60	Nấm kim châm	0,5-1 kg/gói. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
61	Nấm mèo	0,5-1 kg/gói, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
62	Nấm rom	3-4 kg/bao. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
63	Ngò gai	0,3-0,5 kg/bó. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
64	Ngò rí	0,3-0,5 kg/bó. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
65	Nho đen không hạt	0,5-1 kg/gói. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
66	Ớt tươi	80-120 trái/kg. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
67	Ớt chuông	7-8 trái/kg. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
68	Quả Lê	3-4 quả/ kg. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng

STT	Nhóm rau, củ, quả, trái cây, hạt các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
69	Quýt trái	7-8 trái/kg. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
70	Rau đay	500g/gói, hàng tươi mới, không héo úa, dập nát. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
71	Rau dền	15-20cm, tươi xanh, không hư. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
72	Rau má nhỏ	Cọng nhỏ, tươi xanh, không hư, không có lá vàng, úa. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. Đóng gói trong túi xốp. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
73	Rau muống bào	3-4 kg/bao. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
74	Rau ngót	500g/gói, hàng tươi mới, không héo úa, dập nát. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
75	Rau ôm	0,5 - 1kg/bó. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
76	Rau quế	1-1,5 kg/bó. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
77	Rau răm	0,5-1 kg/gói. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng

STT	Nhóm rau, củ, quả, trái cây, hạt các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
78	Rau thì là	0,3-0,5 kg/bó, hàng tươi mới, không héo úa, dập nát. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
79	Rau thom	500g/gói, hàng tươi mới, không héo úa, dập nát. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
80	Sả	0,5-1 kg/bó, tươi mới không hư, đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA, đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
81	Su hào	2-4 củ/kg, tươi, không hư. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
82	Su su	4-5 củ/kg, tươi, không hư. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
83	Tắc	1kg/ bịch, hàng tươi mới, không héo úa, dập nát. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
84	Thom	1,2-1,5 kg/trái, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
85	Tía tô	500g/gói, hàng tươi mới, không héo úa, dập nát, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
86	Tiêu hạt	0,5-1 kg/gói, đóng gói hút chân không bằng bao bì PP

STT	Nhóm rau, củ, quả, trái cây, hạt các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
87	Trái bom	3-5 trái/kg, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng, đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
88	Trái ổi	5-6 trái/kg, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
89	Trái Thăng long	1-2 trái/kg, hàng còn tươi mới, không gập úng, Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng. đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
90	Trái vải	30-40 trái/kg. Ngày thu hoạch: Không quá 24h cho đến khi giao hàng, đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
91	Xà lách	Tươi, không sâu, không dập, héo úa, hư thối. Thời điểm thu hoạch: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng. Đảm bảo ATVSTP

STT	Nhóm Gia vị, nguyên liệu các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
1	Bột bắp	150gr/ gói, được lấy từ phần lõi hạt nên bột bắp cũng chứa khá nhiều chất dinh dưỡng và một số hàm lượng chất khác. Theo đó, trong bột bắp có chứa các thành phần như: Calo (kcal), Lipid, Chất béo, Natri, Kali, Cacbohydrat, Chất xơ, Đường, Protein, Vitamin A, Canxi, Sắt, Vitamin B6, Magiê... Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
2	Bột cà ri	10gr/gói. Bột Cà Ri Việt Ấn (hoặc tương đương) Gói 10g được làm từ các thành phần tự nhiên như nghệ, hạt điều màu, ớt khô, đại hồi, tiểu hồi, thì là Ai Cập, đinh hương, quế, bạch đậu khấu, lá thơm, tỏi khô, thảo quả, tiêu đen, hoa tiêu, ngọc đậu khấu. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng
3	Bột năng	1kg/ gói, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hạn sử dụng, đảm bảo ATVSTP

STT	Nhóm Gia vị, nguyên liệu các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
4	Bột nêm	900 gr/gói, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hạn sử dụng, đảm bảo ATVSTP. Thành phần: Muối i ốt, chất điều vị, đường, bột sắn, bột thịt, bột xương ống & tủy, thịt thăn, hương thịt, hương nước dùng, mỡ,...
5	Bột nêm chay	500gr - 1kg/gói nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hạn sử dụng, đảm bảo ATVSTP. Thành phần: Bột nấm hương, tinh chất nấm, bột rau củ, đạm thực vật, chất điều vị, đường tinh luyện, muối iốt, ... và những gia vị khác
6	Bột ngọt	Bột ngọt 1kg/gói. Gồm Mononatri L-glutamat tinh khiết 99+% (Chất điều vị). (Thành phần Mononatri L-glutamat được sản xuất tại Việt Nam, nhập khẩu từ Thái Lan, nhập khẩu từ Indonesia: Được sản xuất từ nguyên liệu thiên nhiên là mía đường và khoai mì (sắn)). Chính hãng, còn hạn sử dụng 90%. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng. Đảm bảo ATVSTP
7	Cà ri bột	0,5-1 kg/gói, đóng gói hút chân không bằng bao bì PP
8	Chao trung	350-380gr/hũ, hàng hóa xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
9	Dấm	chai/lít, hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
10	Dầu ăn	20 lít/can, hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng Thành phần: Dầu olein, dầu đậu nành, dầu hạt cải tinh luyện, Chất nhũ hóa (475), Vitamin A palmitate, không sử dụng chất bảo quản và chất tạo màu, không Cholesterol. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Chỉ số iod (Wijs): 57 tối thiểu.
11	Nước cốt dừa	300ml/lon. Thành phần: Nước cốt dừa tươi nguyên chất (98,7%), chất ổn định (460(i), 466), chất nhũ hóa (473, 471).
12	Đường cát trắng	1kg/gói. Hàng hóa xuất xứ rõ ràng, đảm bảo vệ sinh thực phẩm. Đường tinh luyện 100% sản xuất từ giống mía tốt nhất, thông qua quá trình tinh lọc tự nhiên bằng công nghệ hiện đại, trong đó sử dụng than hoạt tính để loại bỏ mật vàng, không sử dụng hóa chất tẩy đường nên có màu trắng tự nhiên của tinh thể đường.
13	Gia vị bò kho	25 gr/gói, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
14	Gia vị bún bò	25 gr/gói, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
15	Gia vị la gu	25 gr/gói, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
16	Gia vị lẩu thái	280g/chai, hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, bao bì, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

STT	Nhóm Gia vị, nguyên liệu các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
17	Gia vị nấu súp phở	30 gr/gói, được làm từ các thành phần tự nhiên như đại hồi, tiêu hồi, hạt đinh hương, thảo quả, hạt ngò, cam thảo, quế, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng từ cơ sở chế biến thực phẩm gia vị Kim Nga.
18	Mắm cá linh	0,5-1 kg/gói, đóng gói bằng bao bì PP
19	Mắm ruốc huế	430 gram/hũ, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng 90%
20	Mắm tôm	225 ml/chai, hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
21	Mắm tôm chay	225 ml/chai, hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
22	Muối	1 kg/gói, muối tinh sấy, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng 90%.
23	Ngũ vị hương	10g/ gói, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hạn sử dụng, đảm bảo ATVSTP
24	Nước mắm	4,5-4,8 lít/can, Thành phần: Nước, muối, đạm cá com, đường, chất điều vị monosodium, glutamate(621), disodium guanilate(627), disodium inosinate(631), chất bảo quản potassium sorbate(202), sodium benzoate(211), ure nội sinh dưới 0,025%, chất ổn định xanthan gum(415), màu tổng hợp brown HT(155), màu tự nhiên caramel(150a), hương cá hồi, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hạn sử dụng, đảm bảo ATVSTP
25	Nước mắm chay	500ml/ chai, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hạn sử dụng, đảm bảo ATVSTP
26	Nước màu	can 5 lít, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
27	Nước tương	500 ml/chai, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
28	Sa tế	90gr/hũ, hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, bao bì, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thành phần: Dầu ăn, Ót, Đường, Tôm khô, Tỏi, Củ riềng, Hành, Muối ăn...
29	Tương đen	2,1kg/chai, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo ATVSTP Thành phần: Đậu nành, đường, nước, muối ăn, dấm, chất ổn định (1422), chất điều vị (621), phẩm màu tổng hợp, chất bảo quản (211), (202),...
30	Tương đỏ	2,1kg/chai, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo ATVSTP Thành phần: Đậu nành, đường, nước, muối ăn, dấm, chất ổn định (1422), chất điều vị (621), phẩm màu tổng hợp, chất bảo quản (211), (202),...
31	Tương hạt	5kg/ chai, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo ATVSTP. Thành phần: đậu nành, muối, đường, nước

STT	Nhóm Sữa, bột, nước ngọt các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
1	Bột ngũ cốc dinh dưỡng	25g/ gói. Hãng Nutifood. Thành phần: Chất béo thực vật, ngũ cốc (bột mì, siro đường gluco, đậu nành, bắp, chiết xuất đại mạch, gạo), đường, canxi, hương liệu tổng hợp, hỗn hợp vitamin A & D).
2	Nước ngọt có gas	320 ml/lon, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thành phần: Nước bão hòa CO ₂ , đường HFCS, đường mía, màu thực phẩm, chất điều chỉnh độ acid, hương cola tự nhiên, caffeine
3	Sữa chua	100 gr/hũ. Hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, bao bì, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thành phần: Sữa (92%) (nước, sữa bột, chất béo sữa, whey bột, sữa tươi chuẩn hóa)/ Milk (92%) (water, milk powder, milk fat, wheypowder, standardized fresh milk), đường (7%), gelatin thực phẩm, chất ổn định* (1422, 471), men Streptococcus thermophilus và Lactobacillus bulgaricus.
4	Sữa đặc	165gr/tuýp, có nắp đậy xoắn. Hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, bao bì, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thành phần chính như: Đường: 47,2%; Nước; Sữa bột và sữa tươi chuẩn hóa; Dầu thực vật; Whey bột; Lactoza và maltodextrin; Chất nhũ hóa (322(i), 460(i), 401, 466). Trong 100g sữa sẽ chứa khoảng 334 – 336.4 kcal năng lượng cho cơ thể; 2,7g chất đạm; 10,8g chất béo và Carbohydrate là 56,7g.
5	Sữa đậu nành Fami	200 ml/hộp. Hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thành phần: Nước, dịch trích từ đậu nành hạt (40%), đường (8,5%), calci (0,18%) (tricalci phosphat, calci có nguồn gốc từ tảo biển), chất ổn định (471,418, 407, 500(ii)), dầu đậu nành, hương liệu giống tự nhiên dùng cho thực phẩm, vitamin và khoáng chất (vitamin A, D3, B6, B9, B12; magiê và kẽm), muối ăn.
6	Sữa dinh dưỡng	220ml/ chai. Hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, bao bì, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thành phần: Maltodextrin, Dầu thực vật, Glycerin, Kali citrate khan, Kali clorid, Calci carbonat, Natri citrat, Natri clorit, Tricalci phosphat, Magnesium chloride, Đồng sulfate, kali iod, Vitamin D3, DL-alpha tocopheryl acetate, Phylloquinone, Riboflavin, Biotin, Cyanocobalamin, Chất tạo ngọt tổng hợp, Acid folic, Thiamin hydroclorid, Calci pantothenat, Vitamin A palmitate, Carrageenan, Natri carboxymethylcellulose, Niacinamide, Lecithin, soy, Cellulose
7	Sữa nước đậm đặc	125ml/hộp, hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, bao bì, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thành phần chính là nước, sữa bột không béo (4.9%), sữa bột nguyên kem (4.8%), đường, Tri-canxi Photphat, bột ca cao, Phoscal, chất ổn định, Di-magiê Photphat, Disodium Photphat, hương vani tổng hợp, Ethyl Vanillin tổng hợp, Kẽm oxit, Vitamin D3.

STT	Nhóm Sữa, bột, nước ngọt các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
8	Sữa pha sẵn	237 ml/chai. Hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, bao bì, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thành phần của sản phẩm: Chất đạm, Chất béo, Chất béo no, Chất béo đơn chức không no, Chất béo đa chức không no, Bột đường, Chất xơ thực phẩm, Vitamin A, Vitamin D, Vitamin, Vitamin K, Vitamin C, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6, Vitamin B12, Niacin, Acid pantothenic.
9	Sữa tươi	180 ml/hộp. Hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng Vinamilk (hoặc tương đương) Thành phần: Sữa bò tươi (95,9%), đường tinh luyện (3,8%), chất ổn định (471, 460(i), 407,466), vitamin (natri ascorbat, A, D3), khoáng chất (sodium selenite).
10	Sữa tươi Creamer 9 loại hạt	thể tích 180ml/hộp gồm 9 loại hạt cao cấp: hạnh nhân, hạt óc chó, yến mạch, đậu nành, đậu đỏ, đậu đen, đậu trắng, đậu xanh, đậu phộng.
11	Yến xào ít đường	70ml/hũ, hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, bao bì, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thành phần: Yến tổ (12%), Nước tinh khiết, Đường

STT	Nhóm Bánh ngọt, mứt các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
1	Bánh ngọt	Chocopie 12 cái/ bịch. Thành phần Bột mì, đường, glucose syrup, shortening thực vật, chất béo thực vật không hydro hoá, isomalto oligo syrup, bột cacao 2.67%, sữa bột nguyên kem, trứng, chất tạo xốp (500ii, 503ii), đường dextrose, gelatin, muối i-ốt, hỗn hợp bột cacao và bơ cacao, chất ổn định, chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hoá, hương vani tổng hợp, protein sữa
2	Bánh quy bơ	168gr/ hộp. Hiệu: Danisa. Thành phần: Bột mì (42%), đường, hạt sôcôla (15,4%), dầu thực vật, bơ (9,3%), bột cacao (2,8%), cacao mass (1,5%), chất tạo xốp, muối, hương liệu nhân tạo (sôcôla)
3	Bánh trung thu	150gr/cái. Thành phần: Đậu xanh (20%), bột mì, đường, lòng đỏ trứng muối, chất làm dày (INS 1442), mạch nha, dầu cọ, muối, chất tạo xốp (INS 500(i)), chất ổn định (INS 501(i)), chất bảo quản (INS 202).
4	Mứt dừa non	250 gr/hộp, hàng mới, không hôi dầu, bao bì. nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

ST T	Nhóm Các sản phẩm chế biến từ cá, hải sản, động vật lưỡng cư	Yêu cầu về kỹ thuật
1	Cá hộp	155g/ hộp, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Thành phần: Cá biển (cá mè, cá ngừ, cá nục,...) 60%, cốt cà chua 35%, dầu nành, đường, muối i-ốt, chất làm dày (1442, 1414, 412), chất điều vị 621, màu thực phẩm 160d
2	Chả cá biển	50-55 miếng/kg, Mới sản xuất trong ngày, không hóa chất. hút chân không bằng bao bì PA có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng. Đảm bảo ATVSTP.
3	Chả giò	500g/ hộp 30 cuốn, Chả giò 500 Nhân Chả Xốp: Chế biến từ nấm, bún, cà rốt và các gia vị tinh tế, tạo nên lớp nhân chả mềm mại và ngon miệng. Con Tôm: Tôm tươi ngon được tích hợp vào nhân chả, tạo thêm hương vị biển ngon lành. Vỏ Giòn: Bột mỳ và nước, tạo nên lớp vỏ giòn và giữ cho giò chả có độ giòn đặc trưng. còn hạn sử dụng 90%. Hàng mới. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
4	Thịt ếch tươi làm sẵn	3-4 con/kg, làm sạch bỏ đầu lòng, đóng gói hút chân không bằng bao bì PP.

STT	Nhóm Thịt heo các sản phẩm từ thịt heo	Yêu cầu về kỹ thuật
1	Chả lụa	làm từ thịt heo 0,5kg -1kg/cây, hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hút chân không bằng bao bì PA, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
2	Chân giò heo khoanh tươi	7-8 khoanh/kg, Tươi, không đông lạnh, có giấy ATVSTP. Thịt có màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất. Thời điểm giết mổ: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đã được cơ quan chức năng có thẩm quyền được kiểm tra và đóng dấu kiểm soát giết mổ theo quy định. Đóng gói trong bao bì hút chân không. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng từng túi đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA.
3	Giò sống	500g/túi, hàng tươi ngon, mới, đóng gói bằng màng bọc thực phẩm sinh học PE.

STT	Nhóm Thịt heo các sản phẩm từ thịt heo	Yêu cầu về kỹ thuật
4	Heo quay	2-3 kg/mảnh, hàng mới ngon, đảm bảo chất lượng, đóng gói hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
5	Nem chua	0,5kg -1kg/cây, hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hút chân không bằng bao bì PA, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
6	Lạp xưởng	500g -1kg/ túi, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hạn sử dụng, đảm bảo ATVSTP
7	Nem nướng	0,5kg -1kg/ bịch, hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hút chân không bằng bao bì PA, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
8	Thịt heo ba chỉ tươi	0,8-1 kg/miếng, Tươi, không đông lạnh, có giấy ATSVTP. Thịt có màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất. Thời điểm giết mổ: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đã được cơ quan chức năng có thẩm quyền được kiểm tra và đóng dấu kiểm soát giết mổ theo quy định. Đóng gói hút chân không bằng bao bì PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng
9	Thịt heo cốt lết đông lạnh	20 kg/thùng, cắt lát theo yêu cầu, đóng gói hút chân không bằng bao bì PP.
10	Thịt heo đùi đông lạnh	15-20kg/thùng, đóng gói hút chân không bằng bao bì PP
11	Thịt heo sườn non tươi	0,8-1 kg/miếng, Tươi, không đông lạnh, có giấy ATSVTP. Thịt có màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất. Thời điểm giết mổ: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đã được cơ quan chức năng có thẩm quyền được kiểm tra và đóng dấu kiểm soát giết mổ theo quy định. Đóng gói hút chân không bằng bao bì PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng
12	Thịt hộp	150gr/hộp, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Thành phần: Heo nạc (34%) mỡ heo, nước, muối i ốt, chất bảo quản (249), chất giữ ẩm, (451i, 452i) đường, chất điều vị (621), tiêu trắng xay, protein đậu nành, protein sữa, chất ổn định (1422), nước mắm, hành, tỏi, phẩm màu tổng hợp (127).
13	Thịt nguội	Làm từ thịt heo, 500gr/gói, hàng mới, còn hạn sử dụng 90%, bao bì, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, hút chân không bằng bao bì PA

STT	Nhóm Thịt heo các sản phẩm từ thịt heo	Yêu cầu về kỹ thuật
14	Xúc xích heo	40 gr/cây, còn hạn sử dụng 90%, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thành phần: Nạc heo (55%), mỡ cá, tinh bột bắp, đường, muối, tiêu, chất bảo quản (251), chất ổn định (452i), chất điều vị (621).
15	Thịt heo ba chỉ đông lạnh	15-20kg/thùng, đóng gói hút chân không bằng bao bì PP

STT	Nhóm Thịt bò, các sản phẩm từ thịt bò	Yêu cầu về kỹ thuật
1	Thịt bò tươi	0,5-1 kg/miếng, Tươi, không đông lạnh, có giấy ATSVTP. Thịt có màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất. Thời điểm giết mổ: Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đã được cơ quan chức năng có thẩm quyền được kiểm tra và đóng dấu kiểm soát giết mổ theo quy định. Đóng gói hút chân không bằng bao bì PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng
2	Thịt bò đông lạnh	18 kg/thùng, đóng gói hút chân không bằng bao bì PP.

STT	Nhóm Thịt gà, vịt, chim chưa qua chế biến	Yêu cầu về kỹ thuật
1	Bò câu	Ra ràng, 250-300gr/con đã làm sạch bỏ lòng, đóng gói bao bì thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA.
2	Cánh gà đông lạnh	15 kg/thùng, đóng gói hút chân không bằng bao bì PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, khối lượng, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ.
3	Thịt gà đông lạnh	15 kg/thùng, đóng gói hút chân không bằng bao bì PP
4	Thịt gà tươi làm sẵn	1,5-2kg/con, nguyên con, không bị vết xước. Đóng gói bằng bao bì PE, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
5	Thịt vịt tươi làm sẵn	1,8-2 kg/con, làm sạch bỏ lòng, hàng tươi mới, Không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng. Đã được cơ quan chức năng có thẩm quyền được kiểm tra và đóng dấu kiểm soát giết mổ theo quy định. Đóng gói hút chân không bằng bao bì PA. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng.

STT	Nhóm Thịt gà, vịt đã qua chế biến	Yêu cầu về kỹ thuật
1	Vịt quay	1,5-2kg/con, hàng mới ngon, đảm bảo chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm, hút chân không bằng bao bì PA

STT	Nhóm Trứng các loại	Yêu cầu về kỹ thuật
1	Trứng gà	50 - 60 gram/quả, đóng gói 10 trứng/vi, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, tem nhãn hiệu đầy đủ.
2	Trứng vịt	75-80 gr/quả, đóng gói 10 trứng/vi, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, tem nhãn hiệu đầy đủ
3	Trứng vịt muối	65-70g/01 trứng, đạt chuẩn có hành dáng cân đối, vỏ sạch sẽ, không nứt vỡ, không nhiễm bẩn, không đổi màu.
4	Trứng vịt lộn	65 – 70g/quả, vỏ trứng sạch, không nứt, không dập, trứng non, ít lông, không có mùi lạ.

3. Yêu cầu về thời gian và khối lượng dự kiến

- Địa điểm giao hàng: Xã Minh Đức, tỉnh Đồng Nai
- Thời gian giao hàng:
 - + Hàng hóa được cung cấp thành nhiều đợt liên tục trong thời gian 365 ngày (Từ tháng 1 đến Tháng 12/2026), theo yêu cầu cụ thể của chủ đầu tư trong mỗi đợt;
 - + Thời gian cung ứng hàng hóa chậm nhất là 05 giờ 00 phút hàng ngày (riêng ngày lễ, thời gian giao hàng trước 04 giờ 45 phút) sau khi nhận được thông báo của Chủ đầu tư (bằng fax hoặc điện thoại trong trường hợp khẩn cấp). Nếu nhà thầu không cung ứng đủ hàng và đúng thời gian như quy định thì sẽ bị phạt theo quy định tại Hợp đồng đã ký kết với bên mua;
 - + Trường hợp đột xuất đặt hàng giao trong vòng 02 giờ theo yêu cầu của Chủ đầu tư;
 - + Trước khi giao hàng bên Chủ đầu tư sẽ thông báo khối lượng, chủng loại cụ thể của mỗi địa điểm để giao hàng theo thực tế nhu cầu;
 - + Trong quá trình giao hàng nếu không đảm bảo chất lượng thì đổi trả trong vòng 02 giờ. Nhà thầu phải xây dựng được cái phương án đổi trả trong vòng 02 giờ, đảm bảo về chất lượng Theo yêu cầu kỹ thuật.

4. Các yêu cầu khác

- Chứng từ: Nhà thầu phải cung cấp các tài liệu liên quan đến nguồn gốc, xuất xứ, chứng nhận chất lượng sản phẩm khi chủ đầu tư yêu cầu;
- Nhà thầu cam kết khắc phục, đổi hàng mới khi sản phẩm có sai sót do lỗi của nhà thầu;
- Nhà thầu cam kết chịu toàn bộ chi phí vận chuyển, bốc xếp trong quá trình cung ứng hàng hóa, kiểm tra, nghiệm thu và giao nhận hàng;
- Nhà thầu cam kết xử lý, bồi thường thiệt hại và chịu toàn bộ chi phí để khắc phục hậu quả ngộ độc thực phẩm (nếu có) xảy ra nếu nguyên nhân là do lỗi của nhà thầu

Mục 2. Bản vẽ: Không có bản vẽ

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

- Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có: Theo quy định hiện hành;
- Bất cứ hàng hóa nào không đảm bảo chất lượng theo yêu cầu của E-HSMT sẽ không được nghiệm thu.