

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

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

- Tên Dự toán mua sắm Cung cấp lương thực, thực phẩm 06 tháng đầu năm 2026
- Tên gói thầu: Gói thầu số 02: Cung cấp lương thực, thực phẩm 06 tháng đầu năm 2026
- Chủ đầu tư: Trung tâm Trợ giúp xã hội tỉnh Quảng Ninh
- Nguồn vốn: Nguồn đặt hàng dịch vụ sự nghiệp công năm 2026, Nguồn thu từ hoạt động cung cấp dịch vụ cho đối tượng tự nguyện năm 2026 và các nguồn thu hợp pháp khác
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 6 tháng
- Địa điểm thực hiện: Trung tâm Trợ giúp xã hội tỉnh Quảng Ninh

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

a, Yêu cầu về kỹ thuật chung:

Phạm vi công việc của nhà thầu chào hàng bao gồm (nhưng không hạn chế) các nội dung sau:

- Nhà thầu tham gia dự thầu phải chào đúng và đủ chủng loại, khối lượng hàng hoá nêu tại Bảng Phạm vi cung cấp hàng hóa thuộc Mẫu số 01B chương IV của E-HSMT;
- Chất lượng: mới 100%, chưa qua sử dụng theo yêu cầu cụ thể tiêu chuẩn chất lượng các hàng hóa quy định cụ thể ở Phần 1.2 thuộc Mục 1. Chương này.
- Cung cấp, vận chuyển hàng hóa tới địa điểm cung cấp do Chủ đầu tư yêu cầu.
- Bảo quản, nghiệm thu, bàn giao hàng hóa;
- Bàn giao hàng hóa phải thỏa mãn các yêu cầu của E-HSMT. Chịu mọi chi phí nghiệm thu và vận chuyển hàng hóa;
- Bảo hành hàng hóa theo hợp đồng;
- 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 thực hiện sơ chế thực phẩm rau, củ, quả; Sơ chế, đóng gói

thịt, cá các loại phù hợp 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.

- Nhà thầu phải có đủ năng lực cung cấp hàng hóa của gói thầu: Đối với hàng hóa nhà thầu phân phối của đơn vị cung cấp khác, nhà thầu phải cung cấp hợp đồng nguyên tắc với đơn vị cung cấp, kèm theo tài liệu chứng minh đơn vị cung cấp đủ điều kiện hoạt động theo quy định của pháp luật.

- Nhà thầu cam kết phải có đủ nhân sự và phương tiện/thiết bị để thực hiện gói thầu:

+ Đảm bảo nhân sự lái xe tải chuyên chở thực phẩm tối thiểu, có bằng lái xe phù hợp, có đủ sức khỏe và điều kiện để thực hiện trong suốt thời gian thực hiện gói thầu.

+ Đảm bảo xe tải chuyên chở thực phẩm để thực hiện gói thầu, đảm bảo đủ điều kiện lưu thông theo quy định của pháp luật.

- Nhà thầu phải bố trí hệ thống nhà kho lưu trữ, bảo quản và sơ chế thực phẩm; Nguồn nước sử dụng tại nhà kho phải đạt tiêu chuẩn theo quy định, có phiếu kết quả thử nghiệm nguồn nước đạt tiêu chuẩn theo quy định tại địa điểm đặt hệ thống nhà kho để chứng minh.

- Thời gian bảo hành đối với các hàng hóa tại mục Mẫu số 01B chương IV của E-HSMT phù hợp với từng loại hàng hóa, theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất tính từ thời điểm nhà thầu nghiệm thu bàn giao cho đơn vị sử dụng. Cụ thể:

+ Thịt có chứng nhận kiểm dịch của cơ quan chức năng, tuân thủ quy định kiểm dịch, đảm bảo nguồn gốc, xuất xứ và an toàn vệ sinh thực phẩm.

+ Rau, củ, quả phải đảm bảo tươi ngon, thu hoạch hoặc chế biến trong ngày

+ Các thực phẩm khác phải đạt tiêu chuẩn của nhà sản xuất, có xuất xứ nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm

+ Thực phẩm hoàn toàn tươi sống và còn hạn sử dụng trong ngày (24 giờ)

+ Sản phẩm đóng gói còn hạn sử dụng tối thiểu 2/3 hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất)

+ Đảm bảo quy định về an toàn thực phẩm và các quy định pháp luật có liên quan.

- Nhà thầu phải cung cấp các chứng chỉ cần thiết (nếu có) đối với hàng hóa và dịch vụ cung cấp như: Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng (mã hiệu, hãng, nước, năm sản xuất), các thông số kỹ thuật, tiêu chuẩn chất lượng, ...

- Tất cả các hàng hóa được quy định trong phạm vi cung cấp nêu tại Mục 1.2 Chương V phải có Catalogue, tài liệu kỹ thuật của nhà sản xuất, đại lý phân phối hoặc tài liệu tương đương chứng minh hàng hóa dự thầu đáp ứng yêu cầu kỹ thuật của E-HSMT; Catalogue, tài liệu kỹ thuật được sử dụng bằng Tiếng Anh hoặc Tiếng Việt; Trường hợp các tài liệu này bằng tiếng nước ngoài khác thì phải đính kèm bản dịch tiếng Việt và nhà thầu chịu trách nhiệm về tính chính xác nội dung bản dịch. Bản dịch tiếng Việt có thể dịch toàn bộ tài liệu hoặc tóm tắt nội dung nhưng phải chứng minh được hàng hoá đáp ứng đầy đủ các yêu cầu tại Chương V của E-HSMT. Trường hợp trong catalogue, tài liệu kỹ thuật không đầy đủ thông số theo yêu cầu của E-HSMT thì nhà thầu phải có xác nhận thông số kỹ thuật của nhà sản xuất, đại lý phân phối hoặc tương đương để chứng minh. Trường hợp đối với những hàng hóa không cung cấp được catalogue, tài liệu kỹ thuật của nhà sản xuất, đại lý phân phối hoặc tương đương, đề nghị nhà thầu cung cấp đường Link trên website dẫn đến Catalogue, tài liệu kỹ thuật để Bên mời thầu xác thực thông tin.

- Hàng hóa được cung cấp tới địa điểm yêu cầu của E-HSMT phải trong dạng đóng gói của Nhà sản xuất; các thông số bên trong phải phù hợp với đặc tính kỹ thuật được thoả thuận trong hợp đồng. Bất kỳ sự thay đổi nguồn gốc, chủng loại, quy cách kỹ thuật nào sẽ không được chấp thuận nếu không có sự đồng ý của Đơn vị trực tiếp sử dụng.

- Nhà thầu phải đảm bảo có hàng hóa thay thế sẵn sàng cho hàng hóa cung cấp trong trường hợp hàng hóa cung cấp có sự cố để đảm bảo việc sử dụng không gián đoạn của toàn bộ hàng hóa.

- Nghiệm thu bàn giao

+ Công việc chỉ được coi là hoàn thành khi hai bên ký biên bản nghiệm thu bàn giao đưa vào sử dụng.

+ Mọi thủ tục nghiệm thu bàn giao được thực hiện theo đúng quy định của Pháp luật. Nhà thầu có quyền đưa vào trong đề xuất tài chính toàn bộ các chi phí cần thiết để đảm bảo cho mình nhận được chứng chỉ hoàn thành công việc..

b) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể như tính năng, thông số kỹ thuật, các bản vẽ, catalô, các thông số bảo hành... được nêu cho từng loại hàng hóa. Khi nêu yêu cầu, các thông số kỹ thuật có thể được mô tả dưới hình thức bảng biểu. Mục đích của phần Thông số kỹ thuật là xác định các đặc tính kỹ thuật của hàng hóa và dịch vụ liên quan theo yêu cầu của gói thầu.

Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu (nếu có) trong bảng Tiêu chuẩn kỹ thuật chi tiết dưới đây để minh họa 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 “trương đương” hoặc “ưu việt hơn” so với các yêu cầu tối thiểu. Tóm tắt thông số kỹ thuật của hàng hóa và các dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn sau đây:

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
1	Bánh bao	Loại 150 Gram/chiếc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
2	Bánh cuốn thịt nướng	Bánh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Định lượng 260Gram/ xuất
3	Bánh cuốn giò	Bánh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Định lượng 260Gram/ xuất
4	Bánh chưng	Bánh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
5	Bánh đa	Loại 100 gram. Bánh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm ;
6	Bánh gạo mặn	One one hoặc trương đương; loại 50 gram
7	Bánh Karo	Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản; Thành phần: Trứng gà tươi (22,3%), chà bông gà (9,4%) (thịt gà tươi 21%, nước mỡ, muối, nước tương), Bột mỳ, đường tinh luyện, dầu thực vật, mạch nha, chất tạo ngọt (420ii), chất giữ ẩm (422), chất nhũ hoá (322, 475, 1520, 471), chất tạo xốp (500ii), chất điều chỉnh độ axit (330), chất bảo quản (202, 282),
8	Bánh khoai môn	Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản. Định lượng 25gram/cái
9	Bánh khúc	Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến. Định lượng 200 gram/1 cái
10	Bánh mật(tro)	Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến định lượng 200 -250 gram/ cái
11	Bánh mì đặc ruột	Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến. Định lượng 70 gram/cái
12	Sữa đặc	- Loại 40g/hộp; - Thành phần: Đường (47,2%), sữa (44,4%) (nước, sữa bột, chất béo sữa, whey bột, sữa tươi), dầu thực vật (8,1%), chất nhũ hóa* (322(i)), lactoza. Có chứa sữa, lecithin đậu nành. *Chất nhũ hóa hay chất ổn định là phụ gia thực phẩm có nguồn gốc tự nhiên, giúp giữ cấu trúc và tính đồng nhất, hòa quyện của các thành phần bên trong sản phẩm.
13	Bánh đa nem	Trương đương: Bánh đa nem Làng Chèu Đóng gói: 20 lá/tệp
14	Bánh dày giò	Loại 200 gram. Bánh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm ;
15	Bánh mì pate trứng/xúc xích	Bánh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Định lượng 260Gram/cái
16	Bánh mì thịt nướng	Bánh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Định lượng 260Gram/cái

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
17	Bánh mì chà bông Staff	Loại 60 gram. Bánh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm Thành phần: Bột mì, nước, dầu cọ tinh luyện, đường, trứng, chà bông (2.37%), bơ dầu thay thế, men, sữa bột, muối, canxi carbonat (0.34%), bột trứng, chanh tươi, chất bảo quản (E282, E200), enzym, chất nhũ hoá, chất ổn định, chất điều vị (E621), chất làm dày (E415), chất xử lý bột
18	Bánh Quasquare Light	Loại 18 Gram, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm Thành phần: Bột mì, trứng, 13.88% Isomalt, chất béo thực vật, mạch nha, đường, chất giữ ẩm (422), tinh bột bắp, chất nhũ hóa (471), chất xơ hòa tan (Inulin), sữa bột, muối, chất tạo xốp (500(ii), 341(i), 450(i)), hương liệu (sữa, vani, chanh) tổng hợp, 0.2% gấc tươi, màu thực phẩm tổng hợp (160d(i), 160a(i), 307c), chất bảo quản (202), chất làm dày (415), vitamin (C, A), axit folic.
19	Cháo dinh dưỡng	Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
20	Bánh tráng rế	Tương đương Bánh rế Như Ý. Đóng gói: 100g/tệp Thành phần chính: bột gạo, bột mì, đường, muối tạo nên kết cấu giòn nhưng vẫn mềm dẻo đặc trưng
21	Bào ngư tươi	Tươi ngon, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
22	Bắp cải	Loại vừa, 1-2 cái /kg. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, không được dập, nát.
23	Bè bè tươi	Còn tươi sống, 30-40 con/1kg, bè bè thịt hoặc trứng
24	Bí đỏ	Loại vừa, 1-2 kg/quả. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, không được dập, nát.
25	Bí xanh	Loại vừa, 1-2 kg/quả. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, vận chuyển theo quy định, không được dập, nát.
26	Bia lon	Bia Hà Nội hoặc bia Hạ long, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm Loại: 330ml/lon
27	Bột cà ri	Bột cà ry thương hiệu Ông già Ấn Độ Đóng gói: 3.5gram. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
28	Bột canh loại 200g	VIFON hoặc tương đương; Khối lượng:200Gram. Không sử dụng chất bảo quản và phẩm màu độc hại, nguồn nguyên liệu được chọn lọc kỹ càng, đảm bảo an toàn cho sức khỏe người dùng, hương vị độc đáo khác biệt; Thành phần: Muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5-guanylat, dinatri 5-insinal, dinatri succinat), đường tinh luyện, bột tỏi, bột ớt, Bột tiêu, maltodextrin, hành là sấy, chất tạo ngọt tổng hợp (jacesulfam kali, aspartam).

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
29	Bột canh loại 1000g	VIFON hoặc tương đương; Khối lượng:1000Gram. Không sử dụng chất bảo quản và phẩm màu độc hại, nguồn nguyên liệu được chọn lọc kỹ càng, đảm bảo an toàn cho sức khỏe người dùng, hương vị độc đáo khác biệt; Thành phần: Muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5-guanylat, dinatri 5-insinal, dinatri succinat), đường tinh luyện, bột tẻ, bột ớt, Bột tiêu, maltodextrin, hành là sấy, chất tạo ngọt tổng hợp (jacesulfam kali, aspartam).
30	Bột năng	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
30	Bột nghệ loại 3g	Gói 3 Gram. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
31	Bột nghệ loại 500g	Gói 500 Gram. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
32	Bột chiên giòn	-Bột chiên giòn Meizan hoặc tương đương. Đóng gói 1 kg. '-Thành phần: Tinh bột mì, tinh bột gạo, tinh bột bắp.
33	Bột chiên xù	- Bột chiên xù Meizan hoặc tương đương. Đóng gói: 1kg. '- Thành phần: Bột lúa mì, chiết xuất nấm men, dầu cọ, muối, glucose,...
34	Bột tằm khô chiên giòn	- Bột tằm khô chiên giòn Ajiquick hoặc tương đương. Đóng gói: 84g. - Thành phần: Tinh bột, bột mì, muối, bột bắp, bột chiên xù, hành, tỏi,...
35	Bún	Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản.
36	Cà chua	Quả to vừa, 8-10 quả/kg. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, vận chuyển theo quy định, không được dập, nát.
37	Cá rô phi	Loại 0,8-1,5 kg/con. Đảm bảo không cung cấp cá sử dụng thuốc tăng trọng, chất bảo quản. Cá phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Cá đảm bảo tươi có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ dịch...
38	Cà rốt	Củ to dài, 4-5 Củ/kg, không được dập, nát. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
39	Cá thu đốm (Đông lạnh)	Loại 5-7con/kg. Đảm bảo không cung cấp cá sử dụng thuốc tăng trọng, chất bảo quản. Cá phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Cá đảm bảo tươi có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ dịch...
40	Cá trắm	Loại 2-3,5 kg/con. Đảm bảo không cung cấp cá sử dụng thuốc tăng trọng, chất bảo quản. Cá phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Cá đảm bảo tươi có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ dịch...
41	Cá vược	Cá biển, tươi ngon mang đồ đều con; Đảm bảo không cung cấp cá sử dụng thuốc tăng trọng, chất bảo quản. Cá phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định. Cá đảm bảo tươi có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ dịch, 01 con đảm từ 1,5-3,5 kg

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
42	Cá Mòn com khô	Cá mòn com tự nhiên đã được làm sạch và phơi khô, có thân hình nhỏ dài khoảng 3cm, thịt trong, xương rất mềm và có vị ngọt, thơm. Cá có màu vàng trong, không có mùi tanh quá nồng. Cá không bị ẩm, nhờn, không có dấu hiệu bị mốc hay lốm đốm. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
43	Cá Nục héo	- Cá nục héo (cá nục một nắng) được chế biến từ cá nục tươi. Đã bỏ đầu, làm sạch ruột và lột da, rồi phơi nắng đạt độ héo nhất định và bảo quản cấp đông. - Loại 10-12 con/kg - Cá Nục một nắng vẫn được giữ lại 1 tỉ lệ nước vừa đủ đảm bảo còn nguyên vẹn vị ngon ngọt của cá. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
44	Rau cải thảo	Còn tươi ngon, không được dập, nát. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
45	Cam canh	Cam tươi ngọt , loại 7-8 quả/kg, không chất bảo quản, không dập nát.
46	Cam siêu ngọt	Cam tươi ngọt , loại 6-7 quả/kg, không chất bảo quản, không dập nát.
47	Cam sành	Cam tươi ngon, loại 4-5 quả/kg, không chất bảo quản, không dập nát.
48	Cam ôn châu	Cam tươi ngon, loại 4-5 quả/kg, không chất bảo quản, không dập nát, không chất bảo quản
49	Cần tỏi tươi	Còn tươi ngon. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, không được dập, nát.
50	Cây Mía	Cây mía tím. Thân cây chia đốt rõ ràng. Cây to đều, mềm, nhiều nước. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
51	Củ cải đường	Còn tươi ngon, không được dập, nát. Loại 2-4 củ/kg. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
52	Củ cải mặn	- Củ cải đường muối mặn, phơi khô, lên men tự nhiên. Củ cải có mùi thơm, màu vàng sáng. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
53	Củ dền	Củ tròn đều, màu sắc tự nhiên 1-2 củ/1kg. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, không được dập, nát.
54	Cua đá	Còn sống. đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
55	Chả cá pha mực	Được chế biến từ cá và mực tươi. Không được pha bột. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
56	Chả mực	Nguyên liệu tươi sống, không sử dụng chất bảo quản. Chả mực phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến
57	Chả mực đặc biệt	Nguyên liệu tươi sống, không sử dụng chất bảo quản. Chả mực phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến
58	Chả nem hải sản đặc biệt	Chế biến từ hải sản tươi sống, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
59	Chân sủ lợn	- Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định. - Thịt đảm bảo tươi; thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên của từng loại thịt, không ôi, thiu, rỉ dịch...
60	Chim câu	Chim câu nuôi tự nhiên làm sẵn, nguyên con 0,3-0,4kg/con hoặc phổ biến. Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định. Thịt đảm bảo tươi; thớ thịt mềm, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ dịch...
61	Chả thịt lợn	- Loại 1 kg đáp ứng các thông số sau: + Chất béo: 21,8% + Chất đạm: 14% + Carbohydrat: 4,05% + Năng lượng đạt: 268 kcal/100g + Định lượng E.Coli dương tính β -glucuronidaza <10 + Định lượng Clostridium perfringens <10 + Định lượng Coliforms <10 - Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định
62	Chuối	Loại 100gram/quả; Quả tròn dài, căng mọng, ngọt, không dập nát
63	Chuối xanh	Còn tươi ngon, quả tròn đều
64	Củ đậu	Tươi, ngon, củ tròn đều, không sử dụng thuốc bảo quản, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, không dập nát,
64	Dấm trắng	Loại đóng chai: 500ml; Độ chua: 4,5% Dấm trắng thương hiệu Trung Thành hoặc tương đương
65	Dấm gạo	Loại đóng chai: 500ml; Độ chua: 4,5%; Dấm gạo Tường An hoặc tương đương
66	Dầu ăn	Tương đương: Dầu ăn Tường An Quy cách: Đóng can 5 lít, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; Thành phần: Dầu olein, dầu đậu nành, dầu hạt cải tinh luyện, Chất nhũ hóa (475), Vitamin A palmitate
67	Dầu hào	Tương đương: Dầu hào Maggi; Đóng chai 820g. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; Thành phần: Nước, đường, muối I-ốt, chất ổn định 1442, chất điều vị 621, chất tạo màu tổng hợp caramen nhóm III, hương liệu tổng hợp (hương hào), chất điều vị (631, 627), chiết xuất hào nguyên chất 0,6 g** - oyster extract, chất điều chỉnh độ acid 330, chất bảo quản 202.
68	Dưa hấu	Quả to tròn tươi, ngon ngọt, ko dập vỡ, đảm bảo vệ sinh an toàn phẩm 2-3kg/quả.

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
69	Dưa muối	- Dưa bắp cải muối hoặc cải sen muối 'Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, không có mùi khú...
70	Dưa vàng	Tươi, ngon ngọt, không chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; 1,5-3kg/quả
71	Đậu phụ	Loại 4-5 cái/kg. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản.
72	Đỗ Cô ve	Tươi, ngon, không chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
73	Đỗ đen	Hạt căng tròn đều, nấu bở, thơm ngon, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
74	Đỗ xanh	Hạt căng tròn đều, nấu bở, thơm ngon, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
75	Đùi gà công nghiệp	Vị trí đùi gà: 1/2 thân dưới Đùi gà làm sẵn. Đảm bảo không cung cấp chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định. Thịt đảm bảo tươi; thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên của thịt gà, không ôi, thiu, rỉ dịch...
76	Đường trắng	Loại đường kính trắng xuất khẩu (đường mía chất lượng cao)
77	Gạo tẻ	- Gạo tẻ BC. - Hạt gạo dài, màu sắc trắng đặc trưng cho giống gạo, có mùi thơm đặc trưng cho giống gạo, không có mùi vị lạ hay bất cứ mùi hay mùi đặc biệt khác, không bị hư hỏng (mốc, thối, cháy...), không có côn trùng trong gạo. - Khi nấu cơm nở, xốp, không dính. - Không có thóc lẫn, tạp chất như sỏi, đá, kim loại, hạt cỏ... - Tiêu chí kỹ thuật, chất lượng: Tỷ lệ gạo tằm: 4.77%; Độ ẩm % khối lượng: 12%; Tạp chất (% khối lượng) 0,000%; Chiều dài hạt gạo: 5,92mm; Hàm lượng Protein: 7,09%; Tỷ lệ trắng: 86,1%; Độ xay sát tốt; Thời gian gạo lưu kho: Không quá 06 tháng - Yêu cầu về an toàn thực phẩm + Sử dụng các phụ gia thực phẩm theo quy định hiện hành: Gạo trắng không được có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng theo quy định hiện hành. + Mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật cho phép có trong gạo trắng theo quy định hiện hành. + Định lượng về vi sinh vật trong gạo trắng như sau: Định lượng Staphylococcus aureus, (CFU/g) <10 Định lượng E.Coli dương tính β -glucuronidaza, (CFU/g) <10 Định lượng Clostridium perfringens, (CFU/g) <10 Định lượng Coliforms, (CFU/g) <10 Định lượng Bacillus cereus (CFU/g) <10 + Hàm lượng tối đa kim loại nặng trong gạo trắng như sau: Hàm lượng cadimi, mg/kg: 0,02; Hàm lượng asen, mg/kg: 0.027;

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
78	Ghẹ thịt ,	Ghẹ tươi ngon, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
79	Gói kho tàu	Loại 28 gram/gói
80	Gói thuốc bắc	Gói 100 gram; Đắc đại táo (70%), bắc bỏ trọng, cao ly sâm, đương qui, thực địa, bắc kỷ, xuyên cung, phòng đàng sâm, hoài sơn, ngọc trúc, kỷ tử, bạch chỉ.
81	Gừng	Mùi thơm, củ đều. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, không được dập, nát.
82	Giá đỗ	Loại đẹp có màu sắc tự nhiên, không dập nát
83	Giò bò	- Loại 1 kg. Bọc lá chuối, không bọc túi bóng - Được làm từ thịt bò tươi, không chất tăng trọng, tạo nạc. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
84	Giò lợn	- Loại 1 kg. Bọc lá chuối, không bọc túi bóng - Được làm từ thịt lợn tươi, không chất tăng trọng, tạo nạc. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. - Màu sắc đặc trưng cho sản phẩm, Vị đặc trưng cho sản phẩm, không có vị lạ: + Định lượng E.Coli dương tính β -glucuronidaza <10 + Định lượng Clostridium perfringens <10 + Định lượng Coliforms <10 + Phản ứng Kreiss: âm tính '+ Thủy ngân: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) '+ Chì: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) '+ Cadimi: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) '+ Natri Nitrit: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) '+ Định tính Borat (Hàn the): ND (Không phát hiện) (Không phát hiện)
85	Hành muối	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình bảo quản, không được khú, không chua, không được hăng
86	Hành tây	Củ tròn to đều, không dập nát, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
87	Hành, mùi, thì là, dọc mùng	Còn tươi ngon. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, không được dập, nát.
88	Hành, tỏi khô ta	Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, không được dập, nát. Củ đều, khô không thối hỏng.
89	Hạt nêm	Ajington hoặc tương đương; đóng túi 01kg/túi. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm Thành phần: Muối, đường, dầu thực vật, tinh bột khoai mì, xương ống, tủy, xương sườn và thịt, hương thịt, hành, tỏi, canxi, chất điều vị,...
90	Hạt sen khô	Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, không được dập, nát. Củ đều, khô không thối hỏng.
91	Hạt tiêu	Loại gói 100gram. Mùi thơm, không pha tạp chất, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
92	Kẹo đắng	Gói 100 gram. Chế biến từ đường tinh khiết, không pha tạp chất, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
93	Kỳ tử	Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm ko chất bảo quản tạo màu
94	Khoai lang	Còn tươi ngon, khoai bở và khoai ngọt. Loại 5-7 củ/kg. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, không được dập, nát.
95	Khoai sọ	Còn tươi ngon, loại bở. Loại 12-18 củ/kg. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, vận chuyển theo quy định, không được dập, nát.
96	Khoai tây	Còn tươi ngon, loại bở và thơm. Loại 12-18 củ/kg. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, không được dập, nát.
97	Lá lốt, tía tô	Lá to đều, tươi xanh, đảm bảo vệ sinh an toàn phẩm 500gram/ 1 bó
98	Lá ngải	Lá tươi, non làm sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
99	Lạc hạt	Lạc hạt to, đều; Phải đảm bảo an toàn vệ sinh và phù hợp cho việc chế biến thực phẩm; Không có mùi, vị lạ, côn trùng sống ...; Phải được đóng gói trong bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh của sản phẩm. Bao bì phải thoáng, sạch, khô và không bị nhiễm côn trùng hoặc nấm mốc
100	Nước mắm loại 800ml	Nam Ngư siêu tiết kiệm hoặc tương đương; Thể tích: 800ml/chai; đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
100	Nước mắm loại 500ml	Nam Ngư siêu tiết kiệm hoặc tương đương; Thể tích: 500ml/chai; đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
101	Mắm tôm	Mắm tôm Trung Thành hoặc tương đương Đóng gói: 500ml/chai Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
102	Măng chua	Măng vàng hoặc măng trắng. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm Măng vàng: còn tươi ngon củ tròn dài đều Măng trắng: thái lát mỏng, độ chua tự nhiên.
103	Măng khô	Măng rừng tự nhiên, được phơi khô; Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, không chất bảo quản, vận chuyển theo quy định;
104	Mật ong	Mật ong rừng tự nhiên, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
105	Mè	Đóng chai 500ml làm từ tự nhiên không chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
106	Mì chính	Tương đương: Mi chính Ajimoto Khối lượng: 1 kg/ 1 gói, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm ; Thành phần: Monosodim Glutamat tinh khiết 99+%, chất điều vị, phụ gia thực phẩm

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
107	Mì tôm	Tương đương: Mi tôm Hào Hào Loại 75 gram/gói; Thành phần: Vắt mì: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, muối, chất bổ sung calci 10,93 g/kg (calci carbonat), đường, nước mắm, chất điều vị (621), chất làm ẩm (451(i)), chất ổn định (501(i)), chất điều chỉnh độ acid (500(i)), bột nghệ, phẩm màu curcumin tự nhiên, chất chống oxy hóa (320, 321). Các gói gia vị: Đường, muối, dầu cọ, chất điều vị (621, 631, 627), các gia vị (tỏi, ớt, tiêu, ngò om, ngò gai), chất điều chỉnh độ acid (330), bột tôm 2,81 g/kg, hành lá sấy, ba rô sấy, nước mắm, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin, curcumin).
108	Mì tôm xúc xích	01 Mi ly Handy Hào Hào chua cay 67g +01 xúc xích heo ăn liền Everryday Hạ Long 25g. - Mi ly Handy Hào Hào: Bột mì, shortening (dầu cọ, chất chống oxy hoá (BHA (320), BHT (321))), tinh bột, muối, đường, dịch chiết xuất từ cá, chất điều vị (mononatri glutamat (621)), chất ổn định (pentanatri triphosphat (451(i)), kali carbonat (501 (i))), chất nhũ hoá (natri cacboxymethyl cellulose (466)), chất điều chỉnh độ acid (natri carbonat (500(i))), các gia vị, phẩm màu (curcumin (100(i))). - Xúc xích heo ăn liền Hạ Long 25g thương hiệu Hạ Long Canfoco: Thịt heo, nước, thịt gà, tinh bột biến tính, thịt bò, đạm đậu, đường, muối, chất xơ, chất điều vị, hương bò tổng hợp, hành, tỏi, tiêu, gừng, chất định màu,...
109	Miến dong	Làm từ củ rong giềng, đóng túi 1kg, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
110	Miến Phú Hương	Tương đương: Miến Phú Hương Yên tiệc Đóng gói: 210g. Thành phần: Tinh bột (khoai tây, khoai mì, đậu Hà Lan), chất làm dày (starch acetate 1420), tinh bột đậu xanh 25,5g/1kg
111	Mộc nhĩ	Phơi khô, không ẩm mốc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
112	Muối hạt	Màu sắc: Màu trắng; Mùi: Không mùi; Vị: Dung dịch 5 % có vị mặn thuần khiết đặc trưng của muối, không có vị lạ; Trạng thái: Khô rời; Khối lượng: 1 kg/ 1 gói
113	Muối vừng	Gồm cả vừng và lạc giã, thơm ngon đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
114	Mực mo tươi	Loại 1-2 kg/con; Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến; Đảm bảo tươi; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu,...
115	Mực ống tươi	Mực ống. Loại 8-10 kg/con; Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến; Đảm bảo mực còn tươi, trong; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu,...
116	Mướp	Còn tươi ngon, không được dập, nát. Loại 2-4 quả/kg. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
117	Nấm hương	Phơi khô, không ẩm mốc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
118	Nấm tươi	Tươi ngon, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
119	Nấm kim châm	- Đóng gói: 150g/túi - Nấm kim châm (Nấm kim chi) có hình dáng thon dài, màu trắng hoặc vàng phần dưới gốc có màu nâu nhạt, khi nấm tươi phần mũ thường bóng chắc, màu trắng. - Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
120	Nem chua rán	- Được làm từ thịt lợn và bì lợn tươi không chất bảo quản, không chất tăng trọng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. - Quy cách đóng gói: 20 cái/hộp/500g
121	Nước yến chung Khánh Hòa	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
122	Ngán	Còn sống, Ngán biển, 15-20 con/1kg, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định
123	Ngao trắng	Ngao biển, còn sống, đều con không bị dập, vỡ, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
124	Ngô nếp	Còn tươi ngon 5-7 cái/kg, không được dập, nát. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
125	Ngô ngọt	Còn tươi ngon, không được dập, nát. Loại 3-5 cái / kg. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
126	Nho	Tươi, ngon ngọt, chùm đều quả căng mọng, không sử dụng thuốc bảo quản, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
127	Nước ngọt Cocacola	- Quy cách đóng gói: 1500ml/chai. '- Thành phần: Nước bão hòa CO2, đường HFCS, đường mía, màu tự nhiên (caramen nhóm IV), chất điều chỉnh độ acid (338), hương cola tự nhiên, caffeine, chất tạo ngọt tổng hợp (sucralose).
128	Nước tương (Xi dầu)	Tương đương: Nước tương Chinsu tỏi ớt. Đóng chai 250ml.
129	Phở bò (bún bò)	Phở tươi, bún tươi nước dùng từ xương bò, xương lợn, không chất phụ gia đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
130	Phở gà	Phở tươi, nước dùng từ xương lợn, xương gà không chất phụ gia đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
131	Quả chua	Tai chua hoặc quả me chua, quả sấu... Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
132	Quả dứa	Tươi ngon, ngọt đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Định lượng 550-700 gram/ quả
133	Quả nhãn	Tươi, ngon ngọt, chùm đều quả căng mọng, không sử dụng thuốc bảo quản, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
134	Quýt ngọt	Tươi, ngon, ngọt, quả tròn đều căng mọng, không sử dụng thuốc bảo quản, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, không dập nát,

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
135	Quả vải	Tươi, ngon ngọt, chùm đều quả căng mọng, không sử dụng thuốc bảo quản, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
136	Quả bầu	Còn tươi ngon, không được dập, nát. Loại 1-2 kg / quả. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
137	Quả Bưởi da xanh	Tươi ngon, ngọt đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Định lượng 1kg-1,2kg/quả
138	Quả dưa chuột	Tươi, ngon ngọt, không chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; 5-7 quả/kg
139	Quả Ổi	-Thương hiệu: Ôi Hoàn Bò -Còn tươi ngon, không được dập, nát. Loại 4-6 quả/kg. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
140	Rau cải chíp	- Còn tươi ngon. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, không được dập, nát. - Các thành phần đảm bảo: + Chì (Pb), mg/kg<0,3 + Không có dư lượng thuốc BVTV (methyl-Carbamate, aryl-Carbamate, N-Carbamate) + Không có dư lượng thuốc BVTV (gốc Lân hữu cơ, gốc Cúc, gốc Chlor hữu cơ)
141	Rau cải chuối	- Còn tươi ngon. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, không được dập, nát. - Các thành phần đảm bảo: + Chì (Pb), mg/kg<0,3 + Không có dư lượng thuốc BVTV (methyl-Carbamate, aryl-Carbamate, N-Carbamate) + Không có dư lượng thuốc BVTV (gốc Lân hữu cơ, gốc Cúc, gốc Chlor hữu cơ)
142	Rau cải ngọt	- Còn tươi ngon. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, không được dập, nát. - Các thành phần đảm bảo: + Chì (Pb), mg/kg<0,3 + Không có dư lượng thuốc BVTV (methyl-Carbamate, aryl-Carbamate, N-Carbamate) + Không có dư lượng thuốc BVTV (gốc Lân hữu cơ, gốc Cúc, gốc Chlor hữu cơ)
143	Rau cải xoong	- Còn tươi ngon. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, không được dập, nát. - Các thành phần đảm bảo: + Chì (Pb), mg/kg<0,3 + Không có dư lượng thuốc BVTV (methyl-Carbamate, aryl-Carbamate, N-Carbamate) + Không có dư lượng thuốc BVTV (gốc Lân hữu cơ, gốc Cúc, gốc Chlor hữu cơ)
144	Rau cần nước	Còn tươi ngon, không được dập, nát. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
145	Rau cải cúc	Còn tươi ngon. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, vận chuyển theo quy định, không được dập, nát.
146	Rau rền	Còn tươi ngon, không được dập, nát. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
147	Rau ngót	Còn tươi ngon, không được dập, nát. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
148	Rau mồng tơi	Còn tươi ngon, không được dập, nát. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
149	Rau muống	Còn tươi ngon, không được dập, nát. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
150	Rau ngổ, rau răm	Còn tươi ngon, không được dập, nát. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
151	Ruốc cá hồi	Đóng hộp Loại 200gram/ hộp. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến, không sử dụng chất bảo quản.
152	Ruốc thịt lợn	Đóng hộp loại 01 kg/ hộp, Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, không sử dụng chất bảo quản.
153	Ruột hà	Ruột hà phải tươi ngon, không mùi, không ngâm nước. Ruột hà phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
154	Ruột ốc bươu	Ốc phải tươi ngon, không mùi, không ngâm nước. Ruột ốc biêu phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
155	Rượu trắng	Được nấu từ gạo, đóng chai 500ml, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
156	Sả, riềng, ớt, chanh...	Còn tươi ngon. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản, vận chuyển theo quy định, không được dập, nát.
157	Su hào	Còn tươi ngon, không được dập, nát. Loại 2-4 củ/kg. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
158	Súp lơ xanh	Còn tươi ngon, không được dập, nát. Loại 2-4 cái/kg. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản.
159	Sữa bột cho trẻ em	Loại hộp 1400 Gram, Tương đương sữa bột Dielac Grow Plus 2 là sản phẩm dinh dưỡng công thức dành cho trẻ từ 2 -10 tuổi, giàu đạm Whey giàu Alpha - Lactalbumin cung cấp axit amin thiết yếu cùng Lysin, chất béo, DHA, axit Linoleic, axit Alpha - Linolenic, Taurin & Cholin dưỡng chất phát triển cho não bộ, thị giác và chức năng ghi nhớ của trẻ em, hỗ trợ tiêu hóa và đề kháng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
160	Sữa bột Sure prevent Gold Vinamilk	<p>Tương đương Sữa bột Sure prevent Gold Vinamilk Loại hộp 900 Gram, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; Thành phần: Maltodextrin, dầu thực vật, đạm đậu nành, đường, chất xơ hòa tan oligofructose (FOS), natri caseinat, các khoáng chất (kali citrat, tricalci phosphat, calci carbonat, natri clorid, dikali phosphat, magnesi phosphat, magnesi oxyd, sắt pyrophosphat, kém oxyd, mangan sulfat, đồng sulfat, crôm clorid, natri molybdat, kali iodid, natri selenit), đạm whey cô đặc, collagen thủy phân, xirô glucoza, sterol esters thực vật (1,3%), hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm, cholin clorid, DHA từ dầu cá, chất nhũ hóa** (322(i), 471), các vitamin (natri ascorbat, E, niacin, calci D-pantothenat, hỗn hợp tocopherol, ascorbyl palmitat, B6, B1, B2, A, acid folic, beta-caroten, K1, K2, biotin, D3, B12, acid ascorbic), bột chiết xuất mầm bông cải xanh, phosphatidylserin đậu nành, taurine.</p>
161	Sữa chua	<p>Tương đương Sữa chua Vinamilk Loại hộp 100 Gram, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm Thành phần: Sữa bò tươi, nước, sữa bột, chất béo sữa, gelatin thực phẩm, chất ổn định (1422, 471, 440), whey bột, men Streptococcus thermophilus và Lactobacillus bulgaricus</p>
162	Sữa Pha sẵn	<p>Tương đương sữa Ensure pha sẵn; Chai 237 ml, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; Thành phần: Đạm đậu nành, Nước, Đường sucrose, Maltodextrin bắp, Đạm sữa, Dầu thực vật, Fructo-oligosaccharide, Cellulose gum, Hương vani giống tự nhiên, Hương vani tổng hợp, Cellulose, Vitamins, Monoglyceride, Dầu lecithin đậu nành, Carrageenan, Khoáng chất</p>
163	Sữa đậu nành	<p>Tương đương sữa đậu nành Fami; Loại 200 ml, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm ; Thành phần: Dịch trích từ đậu nành hạt (50%), nước, đường (5,8%), chất ổn định (471, 407), hương liệu giống tự nhiên dùng cho thực phẩm, muối ăn, chất điều chỉnh độ acid (500(ii)).</p>

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
164	Sữa bột cho người tiểu đường	<p>Tương đương: Sữa Sure Diecerna Vinamilk</p> <p>Loại hộp 900 Gram, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>Thành phần: Maltodextrin, đường palatinose, đạm đậu nành, dầu thực vật (dầu bắp, dầu hướng dương giàu oleic), đường fructoza, đạm whey cô đặc, natri caseinat, chất xơ hòa tan (inulin, oligofructose (FOS)), các khoáng chất (kali citrat, calci carbonat, tricalci phosphat, kali clorid, natri clorid, magnesi phosphat, magnesi oxyd, sắt pyrophosphat, kẽm oxyd, mangan sulfat, đồng sulfat, crôm clorid, kali iodid, natri molybdat, natri selenit), chất ổn định (carrageenan), hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm, myo-inositol, cholin clorid, DHA từ dầu cá, các vitamin (natri ascorbat, E, niacin, calci D-pantothenat, B6, B1, B2, A, acid folic, beta-caroten, K1, biotin, D3, B12), taurin, L-Carnitin tartrat, chất nhũ hóa** (lecithin), chất chống oxy hóa (hỗn hợp tocopherol concentrate, ascorbyl palmitat).</p>
165	Sữa tươi	<p>Vinamilk hoặc tương đương; loại 180 ml, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;</p> <p>Thành phần: Sữa từ 100% sữa tươi (99,7%)/ Fresh milk (99.7%), chất ổn định* (471, 460(i), 407, 466), vitamin (A, D3), khoáng chất/ mineral (natri selenit/ sodium selenite).</p>
166	Sườn lợn	<p>Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ. Sườn đảm bảo tươi; thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên. Không lọc sát xương.</p>
167	Táo tàu	<p>Phơi khô, không ẩm mốc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p>
168	Tim lợn	<p>Đảm bảo không cung cấp tim lợn sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Tim phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ. Thịt đảm bảo tươi; thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên của từng loại thịt, không ôi, thiu, rỉ dịch...</p>
169	Gan lợn	<p>Đảm bảo không cung cấp loại gan từ lợn sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt lợn phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ. Gan đảm bảo tươi, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên, không ôi thiu, rỉ dịch.</p>

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
170	Tôm bóc	<p>Tôm sắt bóc nõn, tôm tươi, có màu sắc tự nhiên, không ôi thiu đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản.</p> <p>'+ Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i>: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện)</p> <p>'+ Phát hiện <i>Salmonella</i> spp: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện)</p> <p>'+ Định lượng <i>E.Coli</i> dương tính β-glucuronidaza <10;</p> <p>+ Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> <10;</p> <p>+ Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> <10;</p> <p>+ Clenbuterol, Ciprofloxacin, Trichlorfon, Enrofloxacin, Chloramphenicol: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện)</p>
171	Tôm tươi (tôm đầm)	<p>Tôm tươi 20-30con/kg. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm</p> <p>'+ Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i>: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện)</p> <p>'+ Phát hiện <i>Salmonella</i> spp: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện)</p> <p>'+ Định lượng <i>E.Coli</i> dương tính β-glucuronidaza <10;</p> <p>+ Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> <10;</p> <p>+ Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> <10;</p> <p>+ Clenbuterol, Ciprofloxacin, Trichlorfon, Enrofloxacin, Chloramphenicol: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện)</p>
172	Tôm thẻ	<p>Loại 35-40 con/kg. Tôm đầm phải đảm bảo tươi; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu,...</p> <p>'+ Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i>: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện)</p> <p>'+ Phát hiện <i>Salmonella</i> spp: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện)</p> <p>'+ Định lượng <i>E.Coli</i> dương tính β-glucuronidaza <10;</p> <p>+ Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> <10;</p> <p>+ Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> <10;</p> <p>+ Clenbuterol, Ciprofloxacin, Trichlorfon, Enrofloxacin, Chloramphenicol: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện)</p>
173	Tép khô	<p>Tôm phải đảm bảo tươi; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu,...</p> <p>'+ Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i>: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện)</p> <p>'+ Phát hiện <i>Salmonella</i> spp: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện)</p> <p>'+ Định lượng <i>E.Coli</i> dương tính β-glucuronidaza <10;</p> <p>+ Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> <10;</p> <p>+ Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> <10;</p> <p>+ Clenbuterol, Ciprofloxacin, Trichlorfon, Enrofloxacin, Chloramphenicol: ND (Không phát hiện) (Không phát hiện)</p>

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
174	Tương ớt	Đóng Chai 560gram, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Tương ớt Vifon hoặc tương đương
175	Thanh Long ruột đỏ	Quả tươi ngon, căng tròn, 1-2 quả/kg, không dập nát, không chất bảo quản
176	Thịt bò ta	<ul style="list-style-type: none"> - Bắp hoa, bắp cái, mông, vai - Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định. - Thịt đảm bảo tươi; thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ dịch, không có mùi lạ. - Các thành phần đảm bảo: <ul style="list-style-type: none"> + pH = 5,5 -:- 5,7 + Cadimi (Cd), mg/kg<0,05 + Chì (Pb), mg/kg<0,1 + Tổng hàm lượng nitơ bazơ bay hơi TVB-N (mg/100g) <20 + Định lượng Staphylococcus aureus<10 + Định lượng E.Coli dương tính β-glucuronidaza <10 + Định lượng Clostridium perfringens<10 + Định lượng Coliforms <10 + Độ trong của nước luộc thịt khi phản ứng với CuSO4: Thom, nước trong, vẩn mỡ to. Khi phản ứng với CuSO4 màu nước trong + Phát hiện Salmonella spp (phát hiện/25g) ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) + Không có các chất (µg/kg) : Clenbutefol, Oxytetracycline, Tetracycline, Chlortetracycline, Ractopamine, Salbutamol, ThiabeND (Không phát hiện) (Không phát hiện)azole, Chloramphenicol, Chlorpyrifos methyl, Chlorpyrifos ethyl

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
177	Thịt bò mỹ	<p>'- Thịt ba chỉ bò nhập khẩu Mỹ, Úc hoặc tương đương đạt chất lượng kiểm định quốc tế.</p> <p>'- Thịt thái lát sẵn, tỉ lệ mỡ - nạc cân đối, vân mỡ đều, thớ thịt mềm không ôi thiu, không có mùi lạ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>- Các thành phần đảm bảo:</p> <p>+ pH = 5,5 -:- 5,7</p> <p>+ Cadimi (Cd), mg/kg<0,05</p> <p>+ Chì (Pb), mg/kg<0,1</p> <p>+ Tổng hàm lượng nitơ bazơ bay hơi TVB-N (mg/100g) <20</p> <p>+ Định lượng Staphylococcus aureus<10</p> <p>+ Định lượng E.Coli dương tính β-glucuronidaza <10</p> <p>+ Định lượng Clostridium perfringens<10</p> <p>+ Định lượng Coliforms <10</p> <p>+ Độ trong của nước luộc thịt khi phản ứng với CuSO₄: Thơm, nước trong, vẩn mỡ to. Khi phản ứng với CuSO₄ màu nước trong</p> <p>+ Phát hiện Salmonella spp (phát hiện/25g) ND (Không phát hiện) (Không phát hiện)</p> <p>+ Không có các chất (μg/kg) : Clenbutefol, Oxytetracycline, Tetracycline, Chlortetracycline, Ractopamine, Salbutamol, ThiabeND (Không phát hiện) (Không phát hiện)azole, Chloramphenicol, Chlorpyrifos methyl, Chlorpyrifos ethyl</p>
178	Thịt nạm bò	<p>- Thịt nạm sườn bò</p> <p>- Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định.</p> <p>- Thịt đảm bảo tươi; thớ thịt dày, săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ dịch, không có mùi lạ.</p>
179	Thịt chân giò	<p>- Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định.</p> <p>- Thịt đảm bảo tươi; thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên của từng loại thịt, không ôi, thiu, rỉ dịch...</p> <p>* Các thành phần đảm bảo:+ Độ trong của nước luộc thịt khi phản ứng với CuSO₄: Thơm, nước trong, vẩn mỡ to. Khi phản ứng với CuSO₄ màu nước trong;</p> <p>+ Định tính Hydrosulfua(H₂S): Âm tính;</p> <p>+ Cảm quan(Vị): Khi luộc chín có vị ngọt của đậm, không có vị lạ;</p> <p>+ Định lượng E.Coli dương tính β-glucuronidaza <10;</p> <p>+ Định lượng Clostridium perfringens <10;</p> <p>+ Định lượng Coliforms <10.</p>

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
180	Thịt gà ta loại 2	<ul style="list-style-type: none"> - Thịt gà ta, làm sẵn, nguyên con, có bộ lòng, loại 2-3 kg/con hoặc phổ biến - Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định. Thịt phải đảm bảo yêu cầu sau: <ul style="list-style-type: none"> + Chất Đạm: 23,5% + Chất béo: 1,28% + Định lượng E.Coli dương tính β-glucuronidaza <10 + Định lượng Clostridium perfringens <10 + Định lượng Coliforms <10 - Thịt đảm bảo tươi; thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên của thịt gà, không ôi, thiu, rỉ dịch... <ul style="list-style-type: none"> + Oxytetracycline⁽¹⁾: $\mu\text{g}/\text{kg}$. 2.00. ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) + Estadiol^(*): $\mu\text{g}/\text{kg}$. 0.150 ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) + Cadimi (Cd)⁽¹⁾: 0.003 < LOQ(0.006)
181	Thịt gà ta loại 1	<ul style="list-style-type: none"> -Thịt gà ta, làm sẵn, nguyên con, da vàng, có bộ lòng, loại 1,3-1,8kg/con hoặc phổ biến - Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định. Thịt phải đảm bảo yêu cầu sau: <ul style="list-style-type: none"> + Chất Đạm: 23,5% + Chất béo: 1,28% + Định lượng E.Coli dương tính β-glucuronidaza <10 + Định lượng Clostridium perfringens <10 + Định lượng Coliforms <10 - Thịt đảm bảo tươi; thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên của thịt gà, không ôi, thiu, rỉ dịch... <ul style="list-style-type: none"> + Oxytetracycline⁽¹⁾: $\mu\text{g}/\text{kg}$. 2.00. ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) + Estadiol^(*): $\mu\text{g}/\text{kg}$. 0.150 ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) + Cadimi (Cd)⁽¹⁾: 0.003 < LOQ(0.006)

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
182	Thịt gà lai chọi	<p>- Thịt gà lai chọi làm sẵn, nguyên con, có bộ lòng, loại 2-3 kg/con hoặc phổ biến</p> <p>- Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định. Thịt phải đảm bảo yêu cầu sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Chất Đạm: 23,5% + Chất béo: 1,28% + Định lượng E.Coli dương tính β-glucuronidaza <10 + Định lượng Clostridium perfringens <10 + Định lượng Coliforms <10 <p>- Thịt đảm bảo tươi; thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên của thịt gà, không ôi, thiu, rỉ dịch...</p> <ul style="list-style-type: none"> + Oxytetracycline⁽¹⁾: $\mu\text{g/kg}$. 2.00. ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) + Estadiol^(*): $\mu\text{g/kg}$. 0.150 ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) + Cadimi (Cd)⁽¹⁾: 0.003 < LOQ(0.006)
183	Thịt gà ủ muối	<p>- Thịt gà ủ muối thương hiệu cô Hậu. Được chế biến từ gà đạt tiêu chuẩn Vietgap. Loại 1,2-1,4kg/con.</p> <p>'-Gà làm sạch ủ muối, hút chân không. Gà thơm hương vị của các loại thảo mộc như quế, hồi, thảo quả, gừng, nghệ tươi, mật mía, tiêu xay,...</p>
184	Thịt lợn ba chỉ	<p>- Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định.</p> <p>- Thịt đảm bảo tươi; thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên của từng loại thịt, không ôi, thiu, rỉ dịch...</p> <p>- Thịt nguyên miếng; Không lấy ba chỉ nách, không lấy phần rời.</p> <p>* Các thành phần đảm bảo:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Chất đạm: 24,96g/100g; + Chất béo: 9,13g/100g; + Năng lượng: 195,6 kcal/100g + pH: 6,31 + Độ trong của nước luộc thịt khi phản ứng với CuSO₄: Thơm, nước trong, vẩn mỡ to. Khi phản ứng với CuSO₄ màu nước trong; + Định tính Hydrosulfua(H₂S): Âm tính; + Cảm quan(Vị): Khi luộc chín có vị ngọt của đạm, không có vị lạ; + Định lượng E.Coli dương tính β-glucuronidaza <10; + Định lượng Clostridium perfringens <10; + Định lượng Coliforms <10; + Chì (Pb)⁽¹⁾ : <0,025 mg/kg; + Cadmi Cd <0,007 mg/kg + Chlortetracycline⁽¹⁾ : $\mu\text{g/kg}$. 2.00 ND (Không phát hiện)

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
		(Không phát hiện) (Không phát hiện) ; '+ Ractopamine : µg/kg. 0,100 ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) (Không phát hiện) ;
185	Thịt lợn nạc	<p>- Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định.</p> <p>- Thịt đảm bảo tươi; thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên của từng loại thịt, không ôi, thiu, rỉ dịch...</p> <p>* Các thành phần đảm bảo:</p> <p>+ Chất đạm: 24,96g/100g; + Chất béo: 9,13g/100g; + Năng lượng: 195,6 kcal/100g + pH: 6,31 + Độ trong của nước luộc thịt khi phản ứng với CuSO₄: Thơm, nước trong, vẩn mỡ to. Khi phản ứng với CuSO₄ màu nước trong; + Định tính Hydrosulfua(H₂S): Âm tính; + Cảm quan(Vị): Khi luộc chín có vị ngọt của đạm, không có vị lạ; + Định lượng E.Coli dương tính β-glucuronidaza <10; + Định lượng Clostridium perfringens <10; + Định lượng Coliforms <10; '+ Chì (Pb)⁽¹⁾ : <0,025 mg/kg; '+ Cadmi Cd <0,007 mg/kg '+ Chlortetracycline⁽¹⁾ : µg/kg. 2.00 ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) ; '+ Ractopamine : µg/kg. 0,100 ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) ;</p>

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
186	Thịt lợn xay	<p>- Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định.</p> <p>- Thịt đảm bảo tươi; thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên của từng loại thịt, không ôi, thiu, rỉ dịch...</p> <p>* Các thành phần đảm bảo:</p> <p>+ Chất đạm: 24,96g/100g;</p> <p>+ Chất béo: 9,13g/100g;</p> <p>+ Năng lượng: 195,6 kcal/100g</p> <p>+ pH: 6,31</p> <p>+ Độ trong của nước luộc thịt khi phản ứng với CuSO₄: Thom, nước trong, vẩn mờ to. Khi phản ứng với CuSO₄ màu nước trong;</p> <p>+ Định tính Hydrosulfua(H₂S): Âm tính;</p> <p>+ Cảm quan(Vị): Khi luộc chín có vị ngọt của đạm, không có vị lạ;</p> <p>+ Định lượng E.Coli dương tính β-glucuronidaza <10;</p> <p>+ Định lượng Clostridium perfringens <10;</p> <p>+ Định lượng Coliforms <10;</p> <p>+ Chì (Pb)⁽¹⁾ : <0,025 mg/kg;</p> <p>+ Cadmi Cd <0,007 mg/kg</p> <p>+ Chlortetracycline⁽¹⁾ : μg/kg. 2.00 ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) ;</p> <p>+ Ractopamine : μg/kg. 0,100 ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) ;</p>
187	Thịt lợn đóng hộp	<p>Thịt lợn xay đóng hộp thương hiệu Hạ Long Canfoco. Loại hộp: 170g Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.</p>

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
188	Thịt lợn nạc vai	<p>- Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định.</p> <p>- Thịt đảm bảo tươi; thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên của từng loại thịt, không ôi, thiu, rỉ dịch...</p> <p>* Các thành phần đảm bảo:</p> <p>+ Chất đạm: 24,96g/100g;</p> <p>+ Chất béo: 9,13g/100g;</p> <p>+ Năng lượng: 195,6 kcal/100g</p> <p>+ pH: 6,31</p> <p>+ Độ trong của nước luộc thịt khi phản ứng với CuSO₄: Thơm, nước trong, vẩn mờ to. Khi phản ứng với CuSO₄ màu nước trong;</p> <p>+ Định tính Hydrosulfua(H₂S): Âm tính;</p> <p>+ Cảm quan(Vị): Khi luộc chín có vị ngọt của đạm, không có vị lạ;</p> <p>+ Định lượng E.Coli dương tính β-glucuronidaza <10;</p> <p>+ Định lượng Clostridium perfringens <10;</p> <p>+ Định lượng Coliforms <10;</p> <p>+ Chì (Pb)⁽¹⁾ : <0,025 mg/kg;</p> <p>+ Cadmi Cd <0,007 mg/kg</p> <p>+ Chlortetracycline⁽¹⁾ : μg/kg. 2.00 ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) ;</p> <p>+ Ractopamine : μg/kg. 0,100 ND (Không phát hiện) (Không phát hiện) ;</p>
189	Tiết lợn	<p>Đảm bảo không cung cấp tiết sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>-Tiết đảm bảo tươi; có màu sắc tự nhiên , không vón cục, không ôi, thiu,...</p>
190	Thịt nướng than hoa	Thịt lợn vai và thịt lợn ba chỉ xiên que trọng lượng 100g/xiên, chế biến thơm ngon đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, nướng vừa tới, thịt mềm thơm ngon đảm bảo vị ngọt của gia vị và thịt lợn.
191	Trứng gà ta	Loại vừa. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản. Không được vỡ, hỏng.
192	Trứng vịt	Loại vừa. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản. Không được vỡ, hỏng.
193	Trứng vịt lộn	Loại vừa. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản. Không được vỡ, hỏng.
194	Vịt cỏ	Vịt cỏ nuôi tự nhiên làm sẵn, nguyên con, có bộ lông, loại 1,2-1,8 kg/con hoặc phổ biến. Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định. Thịt đảm bảo tươi; thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên của thịt vịt, không ôi, thiu, rỉ dịch...

STT	Tên thực phẩm	Quy cách
195	Vịt quay	Vịt lai, 1,5-2 kg/con, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
196	Xoài	Tươi, ngon ngọt, quả tròn đều căng mọng không sử dụng thuốc bảo quản, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm., không dập nát, 2-4 quả /1kg Loại hạt lép.
197	Xôi: xéo, ngô, gấc...	Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản. Định lượng 200 gram/ xuất
198	Xôi: Gấc, đỗ đen có ruốc thịt, giò	Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản. Định lượng 260 gram/ xuất
199	Xôi thập cẩm Pate, giò, ruốc, dưa chuột, xá xíu, hành khô...	Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản. Định lượng 260 gram/ xuất
200	Xương cục cổ/đuôi lợn	Xương phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ.-Xương đảm bảo tươi; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ dịch...
201	Xúc xích	Xúc xích thương hiệu Đức Việt - Xúc xích Mỹ Quy cách: 50g/cái. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
202	Yến mạch	Yến mạch tươi nguyên hạt Úc loại 1kg/gói, Yến mạch tươi nguyên hạt cán dẹt, không qua chế biến sâu, sản phẩm không chứa chất bảo quản gluten, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

1.3. Các yêu cầu khác

1.3.1. Các yêu cầu khác về kỹ thuật bao gồm yêu cầu về nhân sự, phạm vi cung cấp, yêu cầu về tiến độ cung cấp, biện pháp triển khai, quy định hàng hóa...theo quy định chi tiết tại Mục 2, Mục 3: Tiêu chuẩn đánh giá về kỹ thuật; Chương III: Tiêu chuẩn đánh giá E-HSDT.

1.3.2. Các yêu cầu khác về phương thức thanh toán, yêu cầu về cung cấp tài chính và điều kiện tín dụng kèm theo, yêu cầu về dịch vụ liên quan như vận chuyển, bàn giao, kiểm tra, nghiệm thu...cũng như yêu cầu về vật tư thay thế khi hỏng hóc và dịch vụ sau bán hàng quy định tại Chương VII - Điều kiện cụ thể của hợp đồng.

1.3.3. Yêu cầu về bảo mật thông tin:

Tuyệt đối giữ bí mật và không được cung cấp cho bên thứ ba các nội dung, thông tin liên quan dự toán, gói thầu, thông tin kỹ thuật và các thông tin khác (nếu có),...theo quy định của pháp luật.

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:

- Kiểm tra kiểu dáng, nhãn mác, hình thức hàng hóa.
- Kiểm tra thông số so với các yêu cầu của E-HSMT và bàn giao, nghiệm thu đưa vào sử dụng.
- Chủ đầu tư có quyền tiến hành các kiểm tra bổ sung. Nếu có kết quả không đúng theo E-HSMT thì chi phí kiểm tra bổ sung nhà thầu phải chịu, cũng như mọi chi phí sửa chữa cho tới khi hoàn chỉnh.