

## **Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

### **Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

#### **Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật**

##### **1.1. Giới thiệu chung về dự án, gói thầu**

1. Tên gói thầu: Gói thầu 01: Cung cấp nguyên liệu chế biến phục vụ nuôi ăn đối tượng năm 2026 thuộc dự án Mua sắm nguyên liệu chế biến phục vụ nuôi ăn đối tượng năm 2026.

2. Chủ đầu tư: Trung tâm Bảo trợ xã hội Đà Nẵng.

3. Địa điểm thực hiện hạng mục: 148 Đà Sơn, phường Hòa Khánh Nam, thành phố Đà Nẵng

4. Nguồn vốn: Nguồn NSNN đặt hàng cung cấp dịch vụ sự nghiệp công về trợ giúp xã hội năm 2026

5. Thời gian thực hiện: Năm 2026;

6. Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi qua mạng.

- Phương thức thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ.

- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý I năm 2026.

- Hình thức hợp đồng: Theo đơn giá cố định.

- Thời gian thực hiện gói thầu: 270 ngày.

##### **2.1. Yêu cầu kỹ thuật chung:**

Nhà thầu phải cung cấp đúng, đủ chủng loại và khối lượng hàng hóa nêu tại phạm vi cung cấp hàng hóa của E-HMST.

Nhà thầu phải cung cấp hàng hóa mới 100%, còn nguyên vẹn, kèm theo đầy đủ giấy tờ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ và đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm (hoặc tương đương).

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. Nếu có nghi ngờ về chất lượng hàng hoá khi giao hàng nhà thầu cam kết chi trả tất cả các chi phí phát sinh khi chủ đầu tư lấy mẫu và kiểm.

##### **2.2. Yêu cầu về chất lượng**

+ **Nhóm Rau, củ, quả tươi**, ... Thực phẩm phải tươi ngon, không được dập nát, không bị thối bên trong, phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

+ **Tinh bột**: Sử dụng các phụ gia thực phẩm theo quy định hiện hành. Tinh bột không được có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng theo quy định hiện hành. Mức giới hạn tối đa lưu lượng thuốc bảo vệ thực vật cho phép có trong gạo trắng theo quy định hiện hành.

+ **Nhóm Thực phẩm tươi sống...:** Tươi, không ươn thối, không được ngã màu, thực phẩm không được ôi thiu, phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ **Nhóm gạo, gia vị:** có nhãn mác, hạn sử dụng rõ ràng và phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ **Nhóm thực phẩm thủy hải sản:** Phải tươi, không tẩm ướp hóa chất, không ôi, thiu. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ **Nhóm Nhóm hàng khô:** Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Màu sắc chuẩn, không bị biến màu, có mùi tự nhiên, không có mùi lạ hay bất cứ mùi đặc biệt khác, không bị hư hỏng.

**+ Kiểm soát nguyên liệu đầu vào:**

- Nhà thầu phải có ít nhất 01 nhà cung cấp nguyên liệu an toàn vệ sinh thực phẩm đối với mỗi loại thực phẩm để đảm bảo nguồn cung ứng nguyên liệu thực phẩm ổn định.

- Chọn mua nguyên liệu thực phẩm tại các cơ sở tin cậy, ổn định và có uy tín, có cửa hàng cố định, có xác nhận, chứng nhận về an toàn thực phẩm của các cơ quan có thẩm quyền. Đặc biệt là khi mua rau, quả, thịt, cá... chọn các cơ sở đã áp dụng “Thực hành nông nghiệp tốt” - VIETGAP. Khi mua nguyên liệu để sản xuất, chế biến thực phẩm nên có hợp đồng với cơ sở cung cấp nguyên liệu, có cam kết về chất lượng nguyên liệu của nhà cung ứng (Không lấy nguyên liệu từ các chợ đầu mối)

**1.2. Yêu cầu về kỹ thuật**

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
<b>A</b>	<b>NGUYÊN LIỆU CHẾ BIẾN PHỤC VỤ NUÔI AN ĐỐI TƯỢNG NĂM 2026</b>	
<b>I</b>	<b>Nhóm hàng thịt heo</b>	
1	Thịt heo nạc	Thịt nạc heo ra khối (1-2kg/miếng), có màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất; mùi đặc trưng của thịt, không có mùi lạ. Thời điểm giết mổ: Không quá 12 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. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
2	Thịt heo mỡ	Thịt ra dây hoặc khối (1-2 kg/miếng). Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất. Mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. Màu sắc của thịt sáng, màu hồng nhạt hoặc đỏ nhạt, phần mỡ có màu trắng trong hơi ngà ngà. Mùi đặc trưng của thịt, không có mùi lạ. Thời điểm giết mổ: Không quá 12 giờ cho đến khi giao hàng. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
3	Thịt heo vai	Thịt ra dây hoặc khối (1-2 kg/miếng). Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất. Mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. Màu sắc của thịt sáng, màu

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		hồng nhạt hoặc đỏ nhạt, phần mỡ có màu trắng trong hơi ngà ngà. Mùi đặc trưng của thịt, không có mùi lạ. Thời điểm giết mổ: Không quá 12 giờ cho đến khi giao hàng. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
4	Thịt heo ba chỉ	Thịt ra dây hoặc khô (1-2 kg/miếng). Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất. Mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. Màu sắc của thịt sáng, màu hồng nhạt hoặc đỏ nhạt, phần mỡ có màu trắng trong hơi ngà ngà. Mùi đặc trưng của thịt, không có mùi lạ. Thời điểm giết mổ: Không quá 12 giờ cho đến khi giao hàng. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
5	Thịt heo quay, thịt nướng lu	Chế biến từ thịt heo tươi có kiểm dịch, quay/nướng chín hoàn toàn, màu sắc tự nhiên, mùi vị thơm ngon đặc trưng, không cháy khét, không mùi lạ. Không sử dụng phụ gia cấm, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định. Đóng gói bao bì thực phẩm an toàn, bảo quản và vận chuyển hợp vệ sinh.
6	Sườn heo non	Sườn heo tươi có kiểm dịch thú y, xương nhỏ, nhiều thịt, ít mỡ, không dập nát, không mùi lạ. Màu hồng nhạt tự nhiên, thớ thịt săn chắc. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định hiện hành, đóng gói bằng bao bì thực phẩm an toàn, chặt ra thành từng que.
7	Cốt lết	Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất, màu thịt tươi tự nhiên. Mùi đặc trưng của thịt, không có mùi lạ, cắt khúc theo yêu cầu. Thời điểm giết mổ: Không quá 12 giờ cho đến khi giao hàng. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
8	Xương heo nạc	Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất. Mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. Màu sắc của thịt sáng, màu hồng nhạt hoặc đỏ nhạt, phần mỡ có màu trắng trong hơi ngà ngà. Mùi đặc trưng của thịt, không có mùi lạ, cắt khúc theo yêu cầu. Thời điểm giết mổ: Không quá 12 giờ cho đến khi giao hàng. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
II	Nhóm hàng thịt bò	<b>Đặc tính chung:</b> - Loại: Thịt bò tươi - Nguồn gốc: Bò hơi được giết mổ từ cơ sở được chứng nhận kiểm dịch thú y. - Màu sắc: Màu hồng nhạt đến đỏ đặc trưng, bề mặt khô, không nhớt. - Mùi: Mùi thịt tươi đặc trưng, không mùi lạ, ôi thiu. - Chất lượng: Thịt săn chắc, đàn hồi, không nhão, vân mỡ phân bố tự nhiên, sạch, không dính dị vật, không bầm tím.
1	Thịt bò phi lê	- Thịt bò tươi, màu đỏ tự nhiên, thớ thịt săn chắc, không nhớt, không mùi lạ, mùi đặc trưng của Thịt bò, không có mùi lạ, không được ngâm nước, không đông lạnh. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp. Thịt bò ra khối 1-2kg/miếng hoặc cắt lát theo yêu cầu.

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
2	Thịt bò nạm	-Thịt bò tươi, màu đỏ tự nhiên, thớ thịt săn chắc, không nhớt, không mùi lạ, mùi đặc trưng của Thịt bò, không có mùi lạ, không được ngâm nước, không đông lạnh. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp. Thịt ra khối 1-2kg/miếng.
3	Thịt bò sườn	-Thịt bò tươi, màu đỏ tự nhiên, thớ thịt săn chắc, không nhớt, không mùi lạ, mùi đặc trưng của Thịt bò, không có mùi lạ, không được ngâm nước, không đông lạnh. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp. Thịt ra khối 1-2kg/ miếng.
4	Chả bò đòn	- Chả bò hấp chín dai, thơm, mới, không có mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Thành phần: Thịt bò tươi xay, tiêu, tỏi, muối, nước mắm, hấp chín 100°C. Không chất bảo quản, không hàn the. Sản xuất tại xưởng đạt VSATTP. Đóng gói 500g/gói. Sản xuất tại xưởng đạt VSATTP. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
III	Nhóm hàng thịt gia cầm	<b>Đặc tính chung:</b> - Loại: <b>Thịt gia cầm tươi</b> - Nguồn gốc: <b>Gia cầm được giết mổ từ cơ sở được chứng nhận kiểm dịch thú y.</b> - Màu sắc: <b>vàng nhạt đến vàng hồng ở phần ức, đỏ hồng nhạt đến đỏ hồng sẫm ở đùi, bề mặt khô ráo hoặc hơi ẩm nhẹ, không dính nhớt, không rỉ dịch</b> - Mùi: <b>Mùi đặc trưng của thịt gia cầm tươi, không có mùi lạ, mùi ôi thiu hoặc mùi thuốc.</b> - Chất lượng: <b>Thịt có độ đàn hồi tốt, mềm, với liên kết cơ thịt chắc. Ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn khi bỏ tay ra. Mặt cắt mịn, không có biểu hiện lạ xạ.</b>
1	Đùi gà góc tư đông lạnh	Bề mặt thịt khô ráo hoặc ướt nhẹ tùy vào chế độ làm mát, không dính nhớt, không rỉ dịch. Màu sắc đồng đều, trên da không có vết bầm tím hoặc tụ máu. Khả năng đàn hồi tốt, mềm, liên kết cơ thịt chắc. Mùi đặc trưng của thịt gà tươi, không có mùi lạ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. có thể truy xuất nguồn gốc. Trọng lượng: 2-3 cái/1kg
2	Đùi gà tỏi đông lạnh	Bề mặt thịt khô ráo hoặc ướt nhẹ tùy vào chế độ làm mát, không dính nhớt, không rỉ dịch. Màu sắc đồng đều, trên da không có vết bầm tím hoặc tụ máu. Khả năng đàn hồi tốt, mềm, liên kết cơ thịt chắc. Mùi đặc trưng của thịt gà tươi, không có mùi lạ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Có thể truy xuất nguồn gốc. Trọng lượng: 6-7 cái/ 1kg
3	Ức gà phi lê	Bề mặt thịt khô ráo hoặc ướt nhẹ tùy vào chế độ làm mát, không dính nhớt, không rỉ dịch. Màu sắc đồng đều, trên da không có vết bầm tím hoặc tụ máu. Khả năng đàn hồi tốt, mềm, liên kết cơ thịt chắc. Mùi đặc trưng của thịt gà tươi, không có mùi lạ. Gà tươi không đông lạnh, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Giao hàng trong vòng 4-6 giờ sau giết mổ, có thể truy xuất nguồn gốc. Trọng lượng: 4-5 miếng/1kg.
4	Thịt vịt làm sạch không lòng	Bề mặt thịt khô ráo hoặc ướt nhẹ tùy vào chế độ làm mát, không dính nhớt, không rỉ dịch. Màu sắc đồng đều, trên da không có vết bầm tím hoặc tụ máu. Khả

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		năng đàn hồi tốt, mềm, liên kết cơ thịt chắc. Mùi đặc trưng của thịt vịt tươi, không có mùi lạ. Làm sạch lông, bỏ nội tạng. Trọng lượng 1.5-2 kg/con. đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Giao hàng trong vòng 4-6 giờ sau giết mổ, có thể truy xuất nguồn gốc.
<b>IV</b>	<b>Nhóm hàng trứng gia cầm</b>	
1	Trứng gà	-Không bị đập, vỡ, có vỏ sạch, không mùi lạ, lòng trứng trong, đảm bảo VSATTP. Trọng lượng: 55-65g/quả, Vỏ trứng: Sạch, nguyên vẹn, không nứt, Chất lượng: Lòng đỏ tròn, không vỡ; lòng trắng trong, không hôi, đảm bảo an toàn thực phẩm, Bảo quản: khô ráo, thoáng mát
2	Trứng cút sơ chế	Trứng cút tươi, nguồn gốc rõ ràng, đã luộc chín và bóc vỏ, không đập nát, không mùi lạ. Lòng trứng chín đều, màu sắc tự nhiên. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định hiện hành, đóng gói bao bì thực phẩm an toàn. Được sơ chế 4 tiếng trước khi giao hàng
<b>V</b>	<b>Nhóm hàng thủy-hải sản</b>	<b>Đặc tính chung:</b> - Loại: Thủy, hải sản tươi - Nguồn gốc: Hải sản khai thác, bảo quản trên tàu đủ điều kiện, hoặc nuôi, đạt chứng nhận an toàn thực phẩm. - Da, bề mặt: Da sáng, không bong tróc, không dập nát. - Mắt: Trong, không đục trắng, không lõm sâu. - Mùi: Mùi đặc trưng của từng loại, không tanh bất thường hay mùi ôi. - Chất lượng: Thịt săn, đàn hồi, không nhũn, không rã. - Mang hoặc vỏ: Đỏ tươi đến đỏ sẫm, không có nhớt lạ
1	Cá ngừ thu	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Loại cá: Cá ngừ sọc dưa/cá ngừ thu (tùy vùng miền). Trọng lượng: 1,0-2,5 kg/con Trạng thái: Tươi, nguyên con, không bầm dập, Cảm quan: Thịt săn chắc, mắt sáng, da bóng, không nhớt, không hôi Bảo quản: Đá lạnh $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , giao trong ngày, Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không hóa chất bảo quản.
2	Cá nục	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Cá nguyên con, mắt trong, da sáng, thân chắc, không nhớt, không hôi. Loại cá nục bông. Trọng lượng 700g- 1kg/con. Nguồn gốc: Đánh bắt tự nhiên, không hóa chất bảo quản Bảo quản: Ướp đá lạnh hoặc $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , giao trong ngày Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không hóa chất bảo quản.
3	Cá giò	<b>Đặc tính chung:</b> - Loại: Thủy, hải sản tươi - Nguồn gốc: Hải sản khai thác, bảo quản trên tàu đủ điều kiện, hoặc nuôi, đạt chứng nhận an toàn thực phẩm. - Da, bề mặt: Da sáng, không bong tróc, không dập nát. - Mắt: Trong, không đục trắng, không lõm sâu.

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mùi: Mùi đặc trưng của từng loại , không tanh bất thường hay mùi ôi.</li> <li>- Chất lượng: Thịt săn, đàn hồi, không nhũn, không rã.</li> <li>- Mang hoặc vỏ: Đỏ tươi đến đỏ sẫm, không có nhớt lạ</li> </ul> Quy cách: 9 đến 10 con/ 1kg
4	Cá cờ	Đặc tính chung: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Loại: Thủy, hải sản tươi</li> <li>- Nguồn gốc: Hải sản khai thác, bảo quản trên tàu đủ điều kiện, hoặc nuôi, đạt chứng nhận an toàn thực phẩm.</li> <li>- Da, bề mặt: Da sáng, không bong tróc, không dập nát.</li> <li>- Mắt: Trong, không đục trắng, không lõm sâu.</li> <li>- Mùi: Mùi đặc trưng của từng loại , không tanh bất thường hay mùi ôi.</li> <li>- Chất lượng: Thịt săn, đàn hồi, không nhũn, không rã.</li> <li>- Mang hoặc vỏ: Đỏ tươi đến đỏ sẫm, không có nhớt lạ</li> </ul> Quy cách: cất lát
5	Cá đối	Đặc tính chung: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Loại: Thủy, hải sản tươi</li> <li>- Nguồn gốc: Hải sản khai thác, bảo quản trên tàu đủ điều kiện, hoặc nuôi, đạt chứng nhận an toàn thực phẩm.</li> <li>- Da, bề mặt: Da sáng, không bong tróc, không dập nát.</li> <li>- Mắt: Trong, không đục trắng, không lõm sâu.</li> <li>- Mùi: Mùi đặc trưng của từng loại , không tanh bất thường hay mùi ôi.</li> <li>- Chất lượng: Thịt săn, đàn hồi, không nhũn, không rã.</li> <li>- Mang hoặc vỏ: Đỏ tươi đến đỏ sẫm, không có nhớt lạ</li> </ul> Quy cách: 6 con/ 1kg.
6	Cá diêu hồng	Đặc tính chung: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Loại: Thủy, hải sản tươi</li> <li>- Nguồn gốc: Hải sản khai thác, bảo quản trên tàu đủ điều kiện, hoặc nuôi, đạt chứng nhận an toàn thực phẩm.</li> <li>- Da, bề mặt: Da sáng, không bong tróc, không dập nát.</li> <li>- Mắt: Trong, không đục trắng, không lõm sâu.</li> <li>- Mùi: Mùi đặc trưng của từng loại , không tanh bất thường hay mùi ôi.</li> <li>- Chất lượng: Thịt săn, đàn hồi, không nhũn, không rã.</li> <li>- Mang hoặc vỏ: Đỏ tươi đến đỏ sẫm, không có nhớt lạ</li> </ul> Quy cách: 2-3 con/1kg.
7	Cá chim	Đặc tính chung: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Loại: Thủy, hải sản tươi</li> <li>- Nguồn gốc: Hải sản khai thác, bảo quản trên tàu đủ điều kiện, hoặc nuôi, đạt chứng nhận an toàn thực phẩm.</li> <li>- Da, bề mặt: Da sáng, không bong tróc, không dập nát.</li> <li>- Mắt: Trong, không đục trắng, không lõm sâu.</li> <li>- Mùi: Mùi đặc trưng của từng loại , không tanh bất thường hay mùi ôi.</li> <li>- Chất lượng: Thịt săn, đàn hồi, không nhũn, không rã.</li> <li>- Mang hoặc vỏ: Đỏ tươi đến đỏ sẫm, không có nhớt lạ</li> </ul>

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		- Trọng lượng 4-5 con/1Kg
8	Cá cam	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Thịt chắc, màu trắng ngà; da sáng; mắt trong; không nhớt, không hôi. Trọng lượng: 1.0-2.5kg/con (hoặc theo yêu cầu) Trạng thái: Cá tươi hoặc đông lạnh. Bảo quản: Ướt đá lạnh hoặc $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , giao trong ngày Nguồn gốc: Nuôi biển hoặc đánh bắt tự nhiên, không hóa chất bảo quản Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không hóa chất bảo quản.
9	Cá phèn đông cở	Đặc tính chung: - Loại: Thủy, hải sản tươi - Nguồn gốc: Hải sản khai thác, bảo quản trên tàu đủ điều kiện, hoặc nuôi, đạt chứng nhận an toàn thực phẩm. - Da, bề mặt: Da sáng, không bong tróc, không dập nát. - Mắt: Trong, không đục trắng, không lõm sâu. - Mùi: Mùi đặc trưng của từng loại, không tanh bất thường hay mùi ôi. - Chất lượng: Thịt săn, đàn hồi, không nhũn, không rã. - Mang hoặc vó: Đỏ tươi đến đỏ sẫm, không có nhớt lạ - Trọng lượng: 6-8 con/1kg
10	Cá thu	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Cá nguyên con, mắt trong, da sáng, thân chắc, không nhớt, không hôi. Trọng lượng: 2,5- 4kg/con (hoặc cắt lát theo yêu cầu) Nguồn gốc: Đánh bắt tự nhiên, không hóa chất bảo quản Bảo quản: Ướt đá lạnh hoặc $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , giao trong ngày Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không hóa chất bảo quản.
11	Cá bớp	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Cá nguyên con, mắt trong, da sáng, thân chắc, không nhớt, không hôi. Trọng lượng: 2,5 – 4kg/con (hoặc cắt lát theo yêu cầu) Nguồn gốc: Đánh bắt tự nhiên, không hóa chất bảo quản Bảo quản: Ướt đá lạnh hoặc $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , giao trong ngày Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không hóa chất bảo quản.
12	Cá bã trầu	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Cá nguyên con, mắt trong, da sáng, thân chắc, không nhớt, không hôi. Nguồn gốc: Đánh bắt tự nhiên, không hóa chất bảo quản Bảo quản: Ướt đá lạnh hoặc $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , giao trong ngày Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không hóa chất bảo quản Trọng lượng: 7-9 con/1kg.
13	Cá đù	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Cá nguyên con, mắt trong, da sáng, thân chắc, không

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		nhớt, không hôi. Nguồn gốc: Đánh bắt tự nhiên, không hóa chất bảo quản Bảo quản: Ướt đá lạnh hoặc $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , giao trong ngày Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không hóa chất bảo quản Trọng lượng: 6-8 con/1kg.
14	Cá nhồng	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Cá nguyên con, mắt trong, da sáng, thân chắc, không nhớt, không hôi. Nguồn gốc: Đánh bắt tự nhiên, không hóa chất bảo quản Bảo quản: Ướt đá lạnh hoặc $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , giao trong ngày Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không hóa chất bảo quản Trọng lượng: 6 con/ 1kg
15	Cá dìa	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Cá nguyên con, mắt trong, da sáng, thân chắc, không nhớt, không hôi. Nguồn gốc: Đánh bắt tự nhiên, không hóa chất bảo quản Bảo quản: Ướt đá lạnh hoặc $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , giao trong ngày Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không hóa chất bảo quản Trọng lượng: 6 con/ 1kg
16	Cá ngán	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Cá nguyên con, mắt trong, da sáng, thân chắc, không nhớt, không hôi. Nguồn gốc: Đánh bắt tự nhiên, không hóa chất bảo quản Bảo quản: Ướt đá lạnh hoặc $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , giao trong ngày Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không hóa chất bảo quản Trọng lượng: 6-8 con/1kg
17	Cá bạc má	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Cá nguyên con, mắt trong, da sáng, thân chắc, không nhớt, không hôi. Nguồn gốc: Đánh bắt tự nhiên, không hóa chất bảo quản Bảo quản: Ướt đá lạnh hoặc $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , giao trong ngày Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không hóa chất bảo quản Trọng lượng: 6 con/1kg
18	Cá hồi đông lạnh	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: mắt trong, da sáng, thân chắc, không nhớt, không hôi. Nguồn gốc: Đánh bắt tự nhiên, không hóa chất bảo quản Bảo quản: Ướt đá lạnh hoặc $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , giao trong ngày Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không hóa chất bảo quản Quy cách đóng gói: 0.5kg/gói.
19	Lươn thành phẩm	Lươn nuôi Việt Nam, tươi sống hoặc làm sạch nguyên con, cỡ 5–7 hoặc 7–10 con/kg (100–200 g/con), thịt săn chắc, không mùi lạ, không tồn dư kháng sinh cấm, có giấy kiểm dịch, giao hàng trong ngày, bảo quản $0-4^{\circ}\text{C}$ .

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		Đã làm sạch, đóng gói 1kg/ gói
20	Mực ống tươi lớn	Mực tươi có màu sắc sáng bóng, với phần thân màu trắng đục như sữa và phần đầu màu nâu sậm. Dùng tay ấn vào thân mực, thịt sẽ săn chắc và đàn hồi tốt. Khi bỏ tay ra, chỗ ấn sẽ nhanh chóng trở lại trạng thái ban đầu. Mắt mực phải trong và sáng, nhìn rõ con người. Mắt mực không tươi sẽ bị đục, lồi và có thể chảy dịch. Râu mực tươi mềm, chắc chắn, dính chặt vào thân, không bị nhão hay rời rạc. Các xúc tu cũng phải còn nguyên vẹn. Da mực tươi còn nguyên vẹn, không bị rách hay bong tróc. Lớp chất nhầy trên thân mực phải trong suốt và tự nhiên. Mực tươi có mùi thơm đặc trưng của biển, không có mùi hôi hay tanh nồng. Trọng lượng: 4con/1kg.
21	Cá mòi	Cá tươi không mùi lạ, không tồn dư kháng sinh cấm, có giấy kiểm dịch, giao hàng trong ngày, bảo quản 0-4°C.
22	Tép	Tép tươi không mùi lạ, không tồn dư kháng sinh cấm, có giấy kiểm dịch, giao hàng trong ngày, bảo quản 0-4°C.
23	Tôm lớn size 30-40 con/kg	Tươi, thân săn chắc, vỏ bóng, màu trắng trong, phần đầu dính chặt vào thân. Loại tôm: Tôm thẻ chân trắng hoặc tôm sú Nguồn gốc: Nuôi hồ bạc, không sử dụng kháng sinh cấm, Kích cỡ: 30-40 con/kg (tùy yêu cầu), Trạng thái: Tươi sống hoặc bảo quản đá lạnh $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , Đặc điểm cảm quan: Vỏ sáng, chắc thịt, không nhớt, không hôi Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không tồn dư hoá chất độc hại.
24	Tôm vừa size 50-60 con/kg	Tươi, thân săn chắc, vỏ bóng, màu trắng trong, phần đầu dính chặt vào thân. Đảm bảo VSATTP. Nguồn gốc: Nuôi hồ bạc, không sử dụng kháng sinh cấm, Kích cỡ: 50-60 con/kg (tùy yêu cầu), Trạng thái: Tươi sống hoặc bảo quản đá lạnh $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , Đặc điểm cảm quan: Vỏ sáng, chắc thịt, không nhớt, không hôi Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không tồn dư hoá chất độc hại.
VI	Nhóm hàng hạt-củ-quả	<b>Đặc tính chung:</b> - Loại: củ, quả tươi mới - Chất lượng: hàng tự nhiên, tươi mới, không chất bảo quản, không chất kích thích, đảm bảo an toàn thực phẩm. - Bề mặt bên ngoài: Vỏ màu sắc tự nhiên, tươi sáng, không héo úng, mất nước, cuống còn tươi, không trầy xước, đều củ, quả
1	Đậu bắp	Hàng tươi mới, nguyên trái không thối hỏng, không dập nát, không úng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Cảm quan: trái có màu xanh tươi, giòn, đều hạt Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Nơi khô thoáng, nhiệt độ thường hoặc mát Trọng lượng: 40-45 trái/1kg
2	Đậu cô ve	Đậu xanh tươi, không dập nát, không hư thối, không sử dụng thuốc bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Vỏ xanh non, quả thon dài, đều, giòn, không dập, không sâu, không bị xốp, chiều dài 20-30 cm Tiêu chuẩn: Không thuốc BVTV vượt ngưỡng, VSATTP Bảo quản: khô ráo, thoáng mát

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
3	Đậu cút tươi	Hàng tươi mới, nguyên hạt không thối hỏng, không dập nát, không úng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Cảm quan: Hạt tròn có màu vàng tươi, giòn, đều hạt Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Nơi khô thoáng, nhiệt độ thường hoặc mát Thu hoạch không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng
4	Đậu hà lan Metro	Hàng tươi mới, nguyên hạt không thối hỏng, không dập nát, không úng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Cảm quan: Hạt tròn có màu vàng tươi, giòn, đều hạt Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Nơi khô thoáng, nhiệt độ thường hoặc mát Quy cách đóng gói: 1 kg/ gói
5	Đậu ngự tươi	Hàng tươi mới, nguyên hạt không thối hỏng, không dập nát, không úng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Cảm quan: Hạt tròn có màu vàng tươi, giòn, đều hạt Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Nơi khô thoáng, nhiệt độ thường hoặc mát Thu hoạch không quá 24 giờ cho đến khi giao hàng
6	Hạt sen tươi	Hàng tươi mới, nguyên hạt không thối hỏng, không dập nát, không úng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Cảm quan: Hạt tròn có màu vàng tươi, giòn, đều hạt Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Nơi khô thoáng, nhiệt độ thường hoặc mát.
7	Hành tây	Củ tươi, không dập nát, không hư thối, sạch đất, không nảy mầm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Loại: Hành tây củ tròn, vỏ khô, chắc, Cảm quan: Củ nguyên, không dập nát, không mọc mầm, không thối Màu sắc: Vỏ vàng hoặc trắng đều, ruột chắc, mùi đặc trưng. Bảo quản: Nơi khô thoáng, tránh ẩm mốc; nhiệt độ thường hoặc $\leq 10^{\circ}\text{C}$ Tiêu chuẩn: Không hóa chất bảo quản, đảm bảo VSATTP Trọng lượng: 4-5 củ/1kg.
8	Sả	Tươi, không dập, không thối. Hàng tươi mới, to đều cây, không bị sâu, sạch đất, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Loại: Sả củ, thân to, trắng, cứng; đã cắt gốc và bớt lá Cảm quan: Không thối, không dập, không mốc, mùi thơm đặc trưng Kích cỡ: Tép dài 15–25cm, đường kính $\geq 1.5\text{cm}$ , Tiêu chuẩn: Không hóa chất bảo quản, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát Tối thiểu 15-20 tép/1kg
9	Sả băm	Tươi, không dập, không thối. Hàng tươi mới, không bị sâu, sạch đất, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Loại: Sả củ, thân to, trắng, cứng; đã cắt gốc và bớt lá Cảm quan: Không thối, không dập, không mốc, mùi thơm đặc trưng Tiêu chuẩn: Không hóa chất bảo quản, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.
10	Gừng quế	Hàng tươi mới, không thối hỏng, không dập nát, không úng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		<p>Loại: Gừng ta hoặc gừng trâu, Cảm quan: Củ nguyên, vỏ mỏng, ruột vàng đậm, thơm, không mốc</p> <p>Kích cỡ: Củ vừa – lớn, đều, sạch đất,</p> <p>Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, đảm bảo VSATTP</p> <p>Bảo quản: Nơi khô thoáng, nhiệt độ thường hoặc mát</p>
11	Nghệ tươi xay	<p>Củ tươi, không dập nát, không hư thối, sạch đất, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Loại: Nghệ vàng tươi, củ nguyên, không dập nát</p> <p>Cảm quan: Vỏ nguyên, ruột vàng đậm, mùi thơm đặc trưng, không mốc, không thối</p> <p>Kích cỡ: Củ vừa – lớn, đều, sạch đất, Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát; có thể trữ lạnh 5–10°C</p> <p>Tiêu chuẩn: Không sử dụng hóa chất bảo quản, đảm bảo VSATTP theo yêu cầu của bên mua xay hoặc để nguyên.</p>
12	Nén	<p>Củ đều, khô không thối hỏng, không dập, nát, không sử dụng thuốc bảo quản, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.</p> <p>Nguồn gốc: khô tự nhiên, bóc sạch vỏ ngoài, sạch đất</p> <p>Cảm quan: Củ khô, không hư úng, không mọc mầm, không mốc</p> <p>Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, đảm bảo VSATTP</p> <p>Bảo quản: Nơi khô thoáng, thông gió tốt.</p>
13	Su búp	<p>Bắp su tươi mới, lá có màu xanh nhạt hoặc trắng xanh, to tròn cầm chắc tay, nặng cân, lá bên cuốn chắc vào nhau, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất,</p> <p>Cảm quan: Tròn chắc, màu trắng xanh, không úng, không sâu</p> <p>Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.</p> <p>Trọng lượng: 1-2kg/búp.</p>
14	Su trái	<p>Tươi, ngon, củ tròn đều, không dập nát, không hư thối, không nảy mầm, sạch đất, còn nguyên cuống.</p> <p>Cảm quan: Vỏ nhẵn, không xanh, không mọc mầm, không thối</p> <p>Tiêu chuẩn: Không hóa chất bảo quản, đảm bảo VSATTP; Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP</p> <p>Bảo quản: Nơi thoáng mát, khô ráo</p> <p>Trọng lượng: 5-6 củ/ 1kg.</p>
15	Sắn dây	<p>Củ tươi, không dập nát, không hư thối, sạch đất, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Cảm quan: Vỏ củ sắn mỏng, màu vàng nhạt hoặc nâu sần sùi, có thể dễ dàng bóc vỏ; không bị biến dạng. Ruột củ có màu trắng kem, chắc và có cấu trúc đồng đều, chứa nhiều nước</p> <p>Tiêu chuẩn: Củ tự nhiên, sạch, không hóa chất bảo quản</p> <p>Bảo quản: Nơi thoáng mát, khô ráo</p> <p>Trọng lượng: 2-3 củ/1kg.</p>
16	Bí đao	<p>Quả có màu xanh tươi sáng, còn cứng, không thối hỏng, bị héo úng, mất nước.</p> <p>Cảm quan: Trái có hình trụ dài, vỏ xanh mịn; đậm phủ một lớp lông tơ mịn, không bị biến dạng</p> <p>Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích. Đảm bảo</p>

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Trọng lượng: 2-3kg/quả.
17	Bí đỏ	Quả già còn nguyên cuống, không bị sâu, có màu vàng, tươi sáng, còn cứng, không thối hỏng, không bị héo, Cảm quan: Trái chắc, vỏ nâu vàng, không trầy xước, không úng; cầm nặng tay; không bị biến dạng Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Trọng lượng: 1-2kg/quả.
18	Đu đủ xanh	Quả còn cuống tươi, không bị héo hay có màu đen, vỏ có xanh tự nhiên. Không bị méo mó, sần sùi, có vết trầy xước hoặc biến dạng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Trái chắc, vỏ xanh vàng nhẹ, không mềm, không dập Tiêu chuẩn: Sạch, không thuốc kích thích, không hóa chất Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Trọng lượng: 1-2 quả/ 1kg.
19	Khổ qua	Trái tươi ngon, không dập, nát. không hư thối, không sử dụng thuốc bảo quản. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Trái xanh, thẳng đều, không dập nát, không sâu bệnh Tiêu chuẩn: Không thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày Trọng lượng: 5-8 quả/ 1kg.
20	Quả bầu	Trái non, tươi, không bị sâu. Quả có màu xanh, tươi sáng, còn cứng; không thối hỏng, bị héo, mất nước, bị xốp. Cảm quan: Trái xanh non, vỏ nhẵn, không trầy xước, không bị biến dạng Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Trọng lượng: 0.5-1.5kg/trái.
21	Củ cải trắng	Củ tươi mới, còn nguyên cuống, có hình dáng thẳng, vỏ màu cam tươi sáng, không mềm, thối hỏng, héo úng, mất nước, không nảy mầm, sạch đất, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Cảm quan: Củ thẳng, vỏ màu trắng sáng, không nứt vỡ, không héo, úng Tiêu chuẩn: Không chất kích thích sinh trưởng, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Trọng lượng: 4-5 củ/ 1kg.
22	Củ dền đỏ	- Củ có hình dạng tròn hoặc tròn dẹt, vỏ ngoài màu đỏ sẫm đến tím đỏ đặc trưng; phần thịt củ màu đỏ tím, chắc, không xơ, không mùi lạ. Sản phẩm đạt chất lượng khi củ tươi, nguyên vẹn, không dập nát, không thối hỏng, không nứt nẻ nghiêm trọng, không sâu bệnh và không nhiễm nấm mốc. Củ dền đỏ được làm sạch cơ bản, không lẫn tạp chất lạ, đất cát bám ngoài ở mức cho phép.

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		<p>Bảo quản trong điều kiện khô ráo, thoáng mát. Hàng hóa có nguồn gốc sản xuất trong nước (hoặc nhập khẩu, nêu rõ xuất xứ cụ thể) Trọng lượng: 5-6 củ/ 1kg.</p>
23	Quả cà tím	<p>Hàng tươi mới, có lớp vỏ màu tím sáng bóng, đều quả, cuống còn tươi, quả to dài khoảng 20-25cm, không bị nhăn, không xuất hiện các vết thâm đen, không thối hỏng, héo úng, mất nước, Cảm quan: Vỏ tím bóng, trái thẳng, không dập nát, không mềm Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV, không có chất bảo quản, chất kích thích, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Trọng lượng: 5-10 quả/1kg.</p>
24	Cà chua	<p>Hàng tươi mới, quả có vỏ ngoài màu đỏ tươi, to đều màu, căng mọng, cuống còn tươi, không thối, không dập nát, hư hỏng, Cảm quan: Trái chín đỏ đều, bóng, không dập nát, không nứt, không thối, không bị mềm Mùi vị: Mùi đặc trưng, không có mùi lạ Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Trọng lượng: 7-8 quả/1kg.</p>
25	Cà rốt bào	<p>Củ tươi mới, không mềm, thối hỏng, héo úng, mất nước, không nảy mầm, sạch đất, Tiêu chuẩn: Không chất kích thích sinh trưởng, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Gọt vỏ sạch sẽ, bào sợi dài đều.</p>
26	Cà rốt củ	<p>Củ tươi mới, còn nguyên cuống 3-5 cm, có hình dáng thẳng, vỏ màu cam tươi sáng, không mềm, thối hỏng, héo úng, mất nước, không nảy mầm, sạch đất. Cảm quan: Củ thẳng đều, màu cam sáng, không nứt vỡ, không héo. Tiêu chuẩn: Không chất kích thích sinh trưởng, đảm bảo VSATTP. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Trọng lượng: 4-5 củ/ 1kg.</p>
27	Mướp	<p>Quả tươi mới, to đều, không bị sâu. Quả có màu xanh, tươi sáng, còn cứng, không thối hỏng, bị héo, mất nước, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Trái thẳng, vỏ xanh tươi, không dập nát, không sâu bệnh, còn cuống Mùi vị: Mướp non, mùi thơm nhẹ đặc trưng, không đắng, không xốp, không bị già hạt hoặc xơ nhiều. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP Trọng lượng: 4-5 trái/ 1kg.</p>
28	Khoai lang quế	<p>Củ khoai có hình dạng thuận dài hoặc bầu dục tự nhiên, kích thước không đồng đều hoàn toàn; vỏ ngoài màu nâu nhạt, vàng hoặc tím nhạt tùy giống, bề mặt khô, không ẩm mốc. Thịt củ có màu trắng, vàng hoặc vàng nhạt, kết cấu chắc, không xơ, không có mùi lạ.</p>

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		Sản phẩm đạt chất lượng khi củ còn tươi, nguyên vẹn, không dập nát, không thối hỏng, không nứt gãy nghiêm trọng, không sâu bệnh. Khoai được làm sạch đất cát cơ bản, không lẫn tạp chất lạ. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Hàng hóa có nguồn gốc sản xuất trong nước (hoặc nhập khẩu, nêu rõ xuất xứ cụ thể). Trọng lượng: 5-6 củ/ 1kg.
29	Khoai tây Đà Lạt	Tươi, ngon, củ tròn đều, không dập nát, không hư thối, không nảy mầm, sạch đất, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Cảm quan: Vỏ nhẵn, không xanh, không mọc mầm, không thối Kích cỡ: củ lớn đồng đều Tiêu chuẩn: Không hóa chất bảo quản, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Nơi thoáng mát, khô ráo Trọng lượng: 5-6 củ/ 1kg.
30	Dưa cải muối	Cải muối còn nguyên cây, không hư, mềm, bủn, không có đốm đen. Mùi vị chua đặc trưng
31	Dưa trái muối	Dưa muối còn nguyên trái, không hư, mềm, bủn, không có đốm đen. Mùi vị chua đặc trưng
32	Dưa leo	Trái tươi ngon, không dập, nát. không hư thối, không sử dụng thuốc bảo quản. Cảm quan: Trái có vỏ xanh, thẳng đều, mọng nước; không dập nát, không sâu bệnh, không bị xốp Tiêu chuẩn: Không thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Trái non. Trọng lượng: 4-5 quả/ 1kg.
33	Thom không củi	Quả tươi, chín vừa, không dập nát, không hư thối, sạch đất, Cảm quan: Trái to đều, mắt nông, không úng, không dập Tiêu chuẩn: Không ép chín hóa chất, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày Ngọt tự nhiên, không củi. Trọng lượng: 1-2kg/trái.
34	Chuối lớn	Chuối vừa chín tới; có màu xanh hơi ngả vàng, tươi sáng, vừa cứng; không thối hỏng, dập úng hoặc bị mềm. Cảm quan: Vỏ chín màu vàng nhạt, có thể có đốm trên vỏ, thịt chuối có màu trắng, vị ngọt xen lẫn chua nhẹ, và có độ dẻo Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích; Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Trọng lượng: 5-7 quả/ 1kg.
35	Cam sành lớn	Quả tươi, ngon, không úng, không hư, chín đều. không thối hỏng, bị héo, mất nước, bị xốp. Cảm quan: Quả tròn đều, vỏ nhẵn, không trầy xước. Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Trọng lượng: 4-5 quả/kg.
36	Đu đủ chín	Đu đủ chín (ruột vàng, đỏ) Tươi ngon, không bị xốp và non, không sâu, không dập, không héo úa, không hư thối. Cảm quan: vỏ nhẵn, không trầy xước. Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích. Đảm bảo

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Trọng lượng: 1-2kg/trái.
37	Dưa hấu Sài Gòn	Quả tươi còn nguyên cuống, không hư, chín đều. không thối hỏng, bị héo, mất nước, bị xốp. Cảm quan: có hình dạng tròn hoặc bầu dục (tùy loại). Vỏ dưa có lớp cứng, nhẵn, màu xanh sẫm hoặc có vân dọc màu xanh nhạt hơn. Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Trọng lượng: 2-3kg/quả.
38	Dưa hồng	Quả có hình dạng tròn hoặc hơi bầu dục, vỏ ngoài nhẵn, màu hồng nhạt đến hồng đỏ đặc trưng khi chín; bề mặt nguyên vẹn, không nứt vỡ. Phần thịt quả màu hồng cam, kết cấu giòn, mọng nước, vị ngọt đặc trưng, không có mùi lạ. Sản phẩm đạt chất lượng khi quả tươi, chín tự nhiên, không dập nát, không thối hỏng, không nhiễm nấm mốc, không sâu bệnh. Kích cỡ quả tương đối đồng đều, Trọng lượng: 4-5 quả/ 1kg Dưa hồng được làm sạch cơ bản, không lẫn tạp chất lạ. Hàng hóa có nguồn gốc sản xuất trong nước (hoặc nhập khẩu, nêu rõ xuất xứ nếu có), được bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
39	Táo đường	Quả có hình tròn hoặc tròn dẹt, kích thước nhỏ đến trung bình; vỏ ngoài nhẵn, màu xanh nhạt đến xanh vàng khi chín, có thể ánh hồng nhẹ tùy giống, bề mặt nguyên vẹn, không nứt vỡ. Thịt quả màu trắng ngà, giòn, nhiều nước, vị ngọt đậm đặc trưng, không có mùi lạ. Sản phẩm đạt chất lượng khi quả tươi, chín tự nhiên, không dập nát, không thối hỏng, không nhiễm nấm mốc, không sâu bệnh. Kích cỡ quả tương đối đồng đều, trọng lượng trung bình khoảng từ 80 g đến 150 g mỗi quả. Táo đường được làm sạch cơ bản, không lẫn tạp chất lạ. Hàng hóa có nguồn gốc sản xuất trong nước (hoặc nhập khẩu, nêu rõ xuất xứ nếu có), bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
40	Ớt trái	Hàng tươi mới, quả to đều, không bị sâu; còn cứng, không thối hỏng, bị héo, mất nước Loại: Ớt hiểm đỏ (loại cay), Cảm quan: Trái ớt nhỏ; chín đỏ đều màu, có hình nón thuôn dài, Độ dài: 4–6cm/trái, màu đỏ đồng đều, Tiêu chuẩn: không có chất bảo quản, chất kích thích, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Bảo quản: Thoáng mát, khô ráo, tránh ẩm.
41	Thanh Long trắng	Ruột trắng hoặc ruột đỏ. Tươi, có độ ngọt; không bị xốp và non, không sâu, không dập, không héo úa, không hư thối. Cảm quan: Quả có hình bầu dục hoặc hình trứng với lớp vỏ có màu hồng, đỏ khi chín Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		Trọng lượng: 0.5–1.5kg/trái.
42	Chanh Sài Gòn	Quả tròn đều, tươi màu sắc tự nhiên, không dập, nát, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Loại: Chanh xanh hoặc chanh không hạt, vỏ bóng, Cảm quan: Trái đều, da láng, không dập úng, không mốc Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Trọng lượng: 10-15 quả/1 kg.
43	Măng chua thập cẩm	Măng muối còn nguyên lát, không bunn, không có đốm đen, có mùi chua đặc trưng của măng chua.
44	Măng cục vàng	Hàng tươi, sản phẩm không hôi, ko bị mốc, thối hỏng, trắng tự nhiên. Nguồn gốc: Măng tre tự nhiên, ngâm chua bằng muối/nước vo gạo Cảm quan: Mùi chua nhẹ, màu trắng tự nhiên, không nhớt, không nổi vẩn Bảo quản: Lạnh 4–8°C, đóng hộp hoặc bao kín Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, đảm bảo VSATTP Măng đã được luộc, xử lý, không có vị đắng, vị hăng, không bunn, không xơ.
45	Măng tước	Hàng tươi, sản phẩm không hôi, ko bị mốc, thối hỏng, trắng tự nhiên. Nguồn gốc: Măng tre tự nhiên, ngâm chua bằng muối/nước vo gạo Cảm quan: Mùi chua nhẹ, màu trắng tự nhiên, không nhớt, không nổi vẩn Bảo quản: Lạnh 4–8°C, đóng hộp hoặc bao kín Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, đảm bảo VSATTP Măng đã được luộc, xử lý, không có vị đắng, vị hăng, không bunn, không xơ.
46	Mít luộc	Sản phẩm từ mít, đã qua chế biến luộc; dạng miếng; màu trắng tự nhiên; mùi vị đặc trưng; không mùi lạ; đóng gói theo quy cách nhà sản xuất; thời hạn sử dụng ngắn, thường 1–3 ngày ở điều kiện thường hoặc 5–7 ngày bảo quản lạnh; hàng hóa tiêu dùng thông dụng, phù hợp quy định an toàn
47	Mít non sống xắt	Sản phẩm từ mít, dạng miếng; màu trắng tự nhiên; mùi vị đặc trưng; không mùi lạ; đóng gói theo quy cách nhà sản xuất; thời hạn sử dụng ngắn, thường 1–3 ngày ở điều kiện thường hoặc 5–7 ngày bảo quản lạnh; hàng hóa tiêu dùng thông dụng, phù hợp quy định an toàn Mít non, đã sơ chế cắt mỏng.
48	Nấm kim châm 200 gr	Nấm tươi; dạng sợi; màu trắng tự nhiên; không mùi lạ; đóng gói khay/túi 200g; thời hạn sử dụng khoảng 5–7 ngày bảo quản lạnh; hàng hóa tiêu dùng thông dụng, phù hợp quy định an toàn thực phẩm, không thêm phụ gia, có vị ngọt thanh, dai giòn. Trọng lượng: 200gr/gói.
49	Nấm bào ngư	Nấm tươi; dạng tai; màu trắng/xám tự nhiên; không mùi lạ; đóng gói theo quy cách nhà sản xuất; thời hạn sử dụng khoảng 3–5 ngày bảo quản lạnh; hàng hóa tiêu dùng thông dụng, phù hợp quy định an toàn thực phẩm.
50	Nấm rơm tươi	Nấm tươi; dạng búp; màu nâu xám tự nhiên; không mùi lạ; đóng gói theo quy cách nhà sản xuất; thời hạn sử dụng khoảng 1–3 ngày bảo quản lạnh; hàng hóa tiêu dùng thông dụng, phù hợp quy định an toàn

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		thực phẩm.
51	Nấm đùi gà	Nấm tươi; dạng thân trụ; màu trắng ngà tự nhiên; không mùi lạ; đóng gói theo quy cách nhà sản xuất; thời hạn sử dụng khoảng 5-7 ngày bảo quản lạnh; hàng hóa tiêu dùng thông dụng, phù hợp quy định an toàn thực phẩm.
VII	Nhóm hàng rau xanh	<b>Đặc tính chung:</b> - Loại: rau tươi mới, ăn lá - Chất lượng: hàng tự nhiên, tươi mới, không chất bảo quản, không chất kích thích, thu hoạch trong vòng từ 6 đến 24 giờ cho đến khi giao hàng, đảm bảo an toàn thực phẩm. - Bề mặt bên ngoài: Lá xanh, màu sắc tự nhiên, không héo úa, lá sâu, lá già, tỷ lệ thải bỏ không quá 3%.
1	Xà lách	Lá tươi không sâu, không dập, không có lá úa, thối hỏng, không già, sạch sẽ. bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, Cảm quan: Lá xanh, tươi, không héo, không sâu bệnh Độ sạch: Không dính đất, không lẫn rác, không ướt Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP Trọng lượng: 10-15 cây/1kg.
2	Rau cải ngọt	Lá tươi không sâu, không dập, không có lá úa, thối hỏng, không già, sạch sẽ. bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, Cảm quan: Lá xanh, tươi, không héo, không sâu bệnh Độ sạch: Không dính đất, không lẫn rác, không ướt Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Tiêu chuẩn: Không có chất bảo quản, chất kích thích. Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP Quy cách: dài thân 25-40cm. Đóng gói: 1kg/gói.
3	Rau cải xanh	Lá tươi không sâu, không dập, không có lá úa, thối hỏng, không già, sạch sẽ. bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Lá xanh, tươi, không héo, không sâu bệnh Độ sạch: Không dính đất, không lẫn rác, không ướt Bảo quản: khô ráo thoáng mát, giao trong ngày, Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP. Quy cách: dài thân 25-40cm. Đóng gói: 1kg/gói
4	Rau dền	Lá tươi không sâu, không dập, không có lá úa, thối hỏng, không già, sạch sẽ. bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, Cảm quan: Lá xanh, tươi, không héo, không sâu bệnh Độ sạch: Không dính đất, không lẫn rác, không ướt Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP Quy cách: dài thân 25-40cm. Đóng gói 1kg/ gói
5	Rau lang	Lá tươi không sâu, không dập, không có lá úa, thối hỏng, không già, sạch sẽ. bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, Cảm quan: Lá xanh, tươi, không héo, không sâu bệnh Độ sạch: Không dính đất, không lẫn rác, không ướt Bảo quản: khô ráo thoáng mát, giao trong ngày, Tiêu chuẩn: Không

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP Quy cách: 1kg/ gói
6	Rau má	Lá tươi không sâu, không dập, không có lá úa, thối hỏng, không già, sạch sẽ. bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, Cảm quan: Lá xanh, tươi, không héo, không sâu bệnh Độ sạch: Không dính đất, không lẫn rác, không ươn Bảo quản: khô ráo thoáng mát, giao trong ngày, Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP Quy cách: 1kg/ gói
7	Rau mồng tơi	Lá tươi không sâu, không dập, không có lá úa, thối hỏng, không già, sạch sẽ. bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Lá xanh, tươi, không héo, không sâu bệnh Độ sạch: Không dính đất, không lẫn rác, không ươn Bảo quản: khô ráo thoáng mát, giao trong ngày Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP Quy cách đóng gói: 1kg/gói.
8	Rau muống	Lá tươi không sâu, không dập, không có lá úa, thối hỏng, không già, sạch sẽ. bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, Cảm quan: Lá xanh, tươi, không héo, không sâu bệnh Độ sạch: Không dính đất, không lẫn rác, không ươn Bảo quản: khô ráo thoáng mát, giao trong ngày Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP Quy cách đóng gói: 1kg/gói.
9	Rau ngũ đếc	Lá tươi không sâu, không dập, không có lá úa, thối hỏng, không già, sạch sẽ. bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, Cảm quan: Lá xanh, tươi, không héo, không sâu bệnh Độ sạch: Không dính đất, không lẫn rác, không ươn Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP.
10	Rau quế	Lá tươi không sâu, không dập, không có lá úa, thối hỏng, không già, sạch sẽ. bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, Cảm quan: Lá xanh, tươi, không héo, không sâu bệnh Độ sạch: Không dính đất, không lẫn rác, không ươn Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP.
11	Rau răm	Lá tươi không sâu, không dập, không có lá úa, thối hỏng, không già, sạch sẽ. bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, Cảm quan: Lá xanh, tươi, không héo, không sâu bệnh Độ sạch: Không dính đất, không lẫn rác, không ươn Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP.
12	Rau thơm	Lá tươi không sâu, không dập, không có lá úa, thối hỏng, không già, sạch sẽ. bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm,

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		Cảm quan: Lá xanh, tươi, không héo, không sâu bệnh Độ sạch: Không dính đất, không lẫn rác, không ươn Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP.
13	Hành lá	Hàng tươi mới, còn nguyên củ, thân màu xanh đậm, lá không bị vàng hay dập nát, úa, khô ráo không ngâm qua nước. Loại bỏ lá già, héo, sâu bệnh và phần không ăn được. Không có chất bảo quản, chất kích thích. Loại: Hành lá tươi, nguyên cây, chưa cắt gốc, Cảm quan: Lá xanh, thân trắng, không dập úng, không héo, không sâu bệnh Độ sạch: Đã rửa sơ hoặc làm sạch đất, không lẫn cỏ rác, Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày, dùng trong 2-3 ngày Tiêu chuẩn: Không thuốc trừ sâu vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP Quy cách đóng gói: 1kg/gói.
14	Giá	Tươi, không hư thối, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm . Nguồn gốc: Đậu xanh ủ tự nhiên, không hóa chất kích trắng Cảm quan: Mập trắng, không úa, không nhớt, không hôi Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. sử dụng liền được trong ngày Tiêu chuẩn: Không chất tẩy trắng, đảm bảo VSATTP Quy cách: 1kg/gói
VIII	<b>Nhóm thực phẩm chế biến sẵn</b>	<b>Đặc tính chung: Hàng tự nhiên gia công thành phẩm. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</b>
1	Chả quét heo	-Màu sắc: Màu hồng nhạt hoặc hồng sáng, tươi tắn và đồng nhất. Nếu có pha mỡ, sẽ thấy các hạt mỡ trắng nhỏ xen kẽ trong khối thịt hồng. Kết cấu: Dạng khối dẻo, đặc sệt và mịn màng (do đã được quét nhuyển). Khối chả quét có độ kết dính rất cao, không bị chảy nhão hoặc rời rạc như thịt xay thông thường. Độ đàn hồi: Khi dùng tay ấn vào hoặc dùng muống chạm vào, khối chả sẽ có độ đàn hồi nhất định, dai, và bám vào dụng cụ chứ không dễ dàng tách ra. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Trọng lượng: 01 kg/gói. Tình trạng chả sống.
2	Chả heo đòn	- Chả heo đã hấp chín dai, thơm, mới, không có mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Trọng lượng: 500g/đòn. Thành phần: Thịt heo tươi xay, tiêu, tỏi, muối, nước mắm, hấp chín 100°C. Không chất bảo quản, không hàn the. Sản xuất tại xưởng đạt VSATTP. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
3	Chả đòn chay	- Nguyên liệu chủ yếu từ đạm thực vật (đạm đậu nành), nấm mèo, bột năng (hoặc bột mì), gia vị chay và các nguyên liệu phụ trợ khác theo công thức sản xuất, không sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc động vật. Chả có dạng đòn trụ tròn, được gói bằng lá chuối hoặc bao bì thực phẩm phù hợp; bề mặt nguyên vẹn, kết cấu chắc, không bở nát. Màu sắc đặc trưng của chả chay, mùi vị thơm, không có mùi lạ. Sản phẩm đạt chất lượng khi còn nguyên vẹn, không ôi thiu, không

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		mốc hồng, không biến màu bất thường. Khối lượng phổ biến từ khoảng 500 g đến 1.000 g mỗi đôn. Sản phẩm được đóng gói kín, bảo quản trong điều kiện mát hoặc đông lạnh theo yêu cầu của nhà sản xuất. Hàng hóa có nguồn gốc sản xuất trong nước. Sản xuất tại xưởng đạt VSATTP. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
4	Chả cá tằm (chiên hoặc hấp)	- Cá tươi, xay nhuyễn từ thịt cá nhồng, cá thu, cá mối..., không có xương, không pha bột; đã chiên nóng. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm Thành phần: Thịt cá tươi, gia vị tự nhiên, không hàn the Cảm quan: Màu vàng nhạt, dẻo, thơm, không chảy nước; giòn ngoài – dẻo trong, không mùi lạ Bảo quản: 0–4°C dùng 3–5 ngày, hoặc đông lạnh $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không hóa chất bảo quản Quy cách: tằm tròn đường kính 20cm
5	Đậu khuôn to sống	Sản phẩm đậu phụ tươi chưa qua chế biến, được sản xuất từ đậu nành, ép khuôn kích thước lớn, khối đậu nguyên vẹn, màu trắng ngà, kết cấu chắc, không chua, không mốc hồng; Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không phụ gia cấm Màu tự nhiên, không mùi chua
6	Đậu khuôn to chiên	Làm bằng đậu nành, được chiên vàng, không mùi chua, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Thành phần: Đậu nành nguyên chất, không chất bảo quản, Cảm quan: Miếng vuông vàng đều, giòn ngoài – mềm trong, không mùi lạ Trạng thái: Chiên sẵn, đóng gói sạch, Bảo quản: 0–5°C, dùng trong 2–3 ngày Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không phụ gia cấm Màu tự nhiên, không mùi chua.
7	Bánh ú tro	Bánh làm từ gạo nếp, tro của lá cây. Bánh phải chín, màu sắc đồng đều, không mùi lạ, không ký sinh trùng.
8	Bánh Gỏi	Bánh làm từ bột gạo, nhân bánh gồm: tôm, thịt, nấm mèo. Bánh phải chín, màu sắc đồng đều, không mùi lạ, không ký sinh trùng.
9	Bánh mì thịt chả (heo quay)	Thành phần: bột mì, thịt nguội, chả đôn, được chế biến trong vòng 4 giờ. Màu bên ngoài màu vàng, giòn.
10	Bánh bao	Thành phần: Bột bánh bao (bột mì, nước, bột đậu nành, bột nổi) (50%), thịt heo (25%), củ sắn, nấm mèo, nấm đông cô, hành lá, hành tím, tỏi, đường, muối, tiêu, hạt nêm, ngũ vị hương,... Trọng lượng phổ biến khoảng 80–120 g/cái. Tạo hình tròn, hấp chín, bề mặt nguyên vẹn, không ôi thiu, không mốc hồng Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không phụ gia cấm, không chứa chất bảo quản, an toàn cho sức khỏe.
11	Bún tươi	Thành phần: bột gạo, sợi bún mềm, dai, không vón cục, không gãy vụn. Màu trắng tự nhiên, không ôi, thiu. Đảm bảo VSATTP, không phụ gia cấm, không chứa chất bảo quản, an toàn cho sức khỏe.
12	Mỳ Quảng tươi	Thành phần: bột gạo, sợi mỳ mềm, dai, không vón cục, không gãy vụn. Màu trắng tự nhiên, không ôi, thiu. Đảm bảo VSATTP, không

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		phụ gia cấm, không chứa chất bảo quản, an toàn cho sức khỏe.
<b>IX</b>	<b>Nhóm hàng khô</b>	<b>Đặc tính chung:</b>
1	Đậu phụng hạt	Hạt to, đều; không bị hư, côn trùng sống. Vỏ thường có màu vàng nhạt hoặc nâu nhạt Loại: Hạt khô đã bóc vỏ (tùy yêu cầu) Cảm quan: Hạt đều, khô, không mốc, không sâu mọt Độ ẩm: $\leq 10\%$ Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không tẩm muối, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Bao kín, nơi khô ráo, thoáng mát Hạt to, đều; Không có mùi, vị lạ, côn trùng sống..phù hợp cho việc chế biến thực phẩm.
2	Đậu xanh hạt	Đậu xanh đã qua sơ chế (làm sạch, sấy khô) cả tách đôi còn vỏ, không bị lép và không có tạp chất Cảm quan: Các hạt đậu được tách thành hai nửa, có hình bán nguyệt. Kích thước các hạt thường đồng đều; Màu vàng sáng, đều màu và đẹp mắt Tiêu chuẩn: không chứa tạp chất, các chất độc hại, chất bảo quản, phẩm màu, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, kín gió, tránh ánh nắng; Đóng gói 01 kg/bao Hạt tròn, đều; Không có mùi, vị lạ, côn trùng sống..phù hợp cho việc chế biến thực phẩm.
3	Cá hộp ba cô gái 155gr	Thành phần: Cá biển (cá mè, cá ngừ, cá nục,...) 60%, sốt cà chua 35%, dầu nành, đường, muối i-ốt, chất làm dày (1442, 1414, 412), chất điều vị 621, màu thực phẩm 160d. Lon không móp méo. Quy cách: 100 lon/ thùng.
4	Bún khô safaco 400gr	Sản phẩm từ bột gạo; dạng sợi khô; màu vàng tự nhiên; không mùi lạ; đóng gói theo quy cách nhà sản xuất; thời hạn sử dụng 12–24 tháng kể từ ngày sản xuất; hàng hóa tiêu chuẩn thương mại, phù hợp quy định an toàn thực phẩm. Quy cách: 20 gói/ thùng
5	Miến Sen Mỹ	Sản phẩm từ tinh bột dong riềng; dạng sợi khô; màu trong, hơi xám; không mùi lạ; đóng gói theo quy cách nhà sản xuất; thời hạn sử dụng 12–24 tháng kể từ ngày sản xuất; hàng hóa tiêu chuẩn thương mại, phù hợp quy định an toàn thực phẩm. Quy cách đóng gói: 1kg/gói.
6	Bún khô vàng	Sản phẩm từ bột gạo; dạng sợi khô; màu vàng tự nhiên; không mùi lạ; đóng gói theo quy cách nhà sản xuất; thời hạn sử dụng 12–24 tháng kể từ ngày sản xuất; hàng hóa tiêu chuẩn thương mại, phù hợp quy định an toàn thực phẩm.
7	Miến dong	Sản phẩm từ tinh bột dong riềng; dạng sợi khô; màu trong, hơi xám; không mùi lạ; đóng gói theo quy cách nhà sản xuất; thời hạn sử dụng 12–24 tháng kể từ ngày sản xuất; hàng hóa tiêu chuẩn thương mại, phù hợp quy định an toàn thực phẩm
8	Nui cao cấp ống lớn Safoco 400gr	Nguyên liệu chính là bột gạo, bột mì màu sắc đặc trưng hoàn toàn từ trứng, không sử dụng phẩm màu Thành phần: Bột gạo 64%, bột mì 17%, tinh bột khoai mì 17%, trứng (1%, đã qua kiểm dịch), muối ăn, chất ổn định (Pentasodium

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		Triphosphate (E451i)), màu thực phẩm tổng hợp (Tartrazine (E102), Sunset Yellow FCF (E110)). Quy cách: 25 gói/ thùng Bảo quản để nơi khô ráo, thoáng mát Thương hiệu Safoco (Việt Nam) Sản xuất tại Việt Nam
9	Phô mai con bò cười	Loại sản phẩm Phô mai ăn Khối lượng 8 miếng x 14g Năng lượng 255kcal/100g Phù hợp Dùng cho trẻ em trên 2 tuổi và người trưởng thành Thành phần Sữa bột hoàn nguyên, bơ, phô mai, đạm sữa, chất nhũ hóa natri polyphosphat (E452i), dinatri diphosphat (E450i), muối iốt, vitamin D, kẽm gluconat, vitamin B12,... Hạn sử dụng sản phẩm trong vòng 1 tháng từ khi mở hộp Bảo quản Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát, dưới 25 độ C Thương hiệu Con Bò Cười Xuất xứ: Việt Nam. Quy cách: 8 miếng/ hộp.
10	Rong biển khô	Tên sp: Rong biển sấy khô Nha Trang Xuất xứ: Nha Trang Việt Nam Hình dạng: khoanh bánh tròn Thành phần: Rong biển tươi 100% Khối lượng tịnh: 500g /túi - hút chân không HSD: 12 tháng.
11	Bột mì sợi	Sản phẩm chế biến từ bột mì, tạo thành sợi tươi dùng nấu bánh canh, mềm, dai, không lẫn tạp chất, không ẩm mốc Hàng hóa tiêu chuẩn thương mại, phù hợp quy định an toàn thực phẩm. Hàng còn tươi, thơm mùi bột mì đặc trưng khi giao, không có mùi thui.
12	Bột mì sợi khô	Thành phần: 80% bột mì nguyên chất, 20% bột gạo lức Trọng lượng: 300gram Kết cấu: Sợi dai mềm, trắng và không bị vỡ khi nấu, không bị ẩm mốc, nấu lên sợi dai mềm, trắng ngần, không chất bảo quản. Hàng hóa tiêu chuẩn thương mại, phù hợp quy định an toàn thực phẩm. Quy cách: gói 1kg. Thời hạn sử dụng 6–12 tháng kể từ ngày sản xuất;
13	Xúc xích bò Vissan 70g	Xúc xích bò Vissan 70g (thường là gói 4 cây, mỗi cây 70g hoặc dạng khác) là sản phẩm tiết trùng bổ sung DHA, có thành phần chính là nạc bò (khoảng 58%), mỡ heo, protein đậu nành, tinh bột, chất xơ, đường, muối, tiêu, và gia vị khác, mang lại protein, chất xơ, DHA tốt cho sức khỏe và phát triển não bộ, có thể dùng ngay hoặc chế biến thêm, bảo quản ở nhiệt độ thường Quy cách: 4 cây/ 1 gói. Thành phần chính: Nạc bò (58%), mỡ heo, protein đậu nành, tinh bột, chất xơ, đường, muối, tiêu, gừng, ớt. Dinh dưỡng nổi bật: Protein: Cung cấp năng lượng, giúp cơ thể khỏe khoắn (khoảng 10.2g trên một lượng nhất định). Chất xơ: Tốt cho tiêu hóa (khoảng 1.06g trên một lượng nhất định).

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		DHA (Omega-3): Hỗ trợ phát triển trí não, đặc biệt cho trẻ nhỏ (khoảng 36.67mg trên một lượng nhất định). Hạn sử dụng: khoảng 4 tháng kể từ ngày giao hàng
14	Ruốc lớn chi Trà	Quy cách: 500gr/ hũ
15	Bột ăn dặm	<p>Gồm 4 gói vị mặn hương vị Bò Rau Củ, Gà Rau Củ, Heo Cà Rốt, Lươn Cà Rốt Đậu Xanh với thành phần tương ứng:</p> <p><b>BÒ RAU CÚ:</b> Bột gạo, sữa bột, dầu thực vật, đường tinh luyện, xirôglucoza, bột thịt bò (4,9%), đạm whey, bột rau củ (cà rốt, bó xôi, bí đỏ, hành) (2,5%), chất xơ hòa tan inulin, các khoáng chất (kali citrat, calci carbonat, tricalci phosphat, sắt pyrophosphat, kẽm sulfat, kali iodid), muối ăn, lysin, các vitamin (natri ascorbat, PP, E, calci D-pantothenat, B1, B6, B2, A, acid folic, K1, biotin, D3, B12), taurin, DHA từ dầu cá, Bifidobacterium, BB-12TM, lutein. Có thể chứa đậu nành. Có chứa sữa, dầu cá.</p> <p><b>GÀ RAU CÚ:</b> Bột gạo, sữa bột, dầu thực vật, đường tinh luyện, bột thịt gà (5,7%), xirô glucoza, bột rau củ (cà rốt, bó xôi, bí đỏ, hành) (2,5%), đạm whey, chất xơ hòa tan inulin, các khoáng chất (kali citrat, calci carbonat, tricalci phosphat, sắt pyrophosphat, kẽm sulfat, kali iodid), muối ăn, lysin, các vitamin (natri ascorbat, PP, E, calci D-pantothenat, B1, B6, B2, A, acid folic, K1, biotin, D3, B12), taurin, DHA từ dầu cá, Bifidobacterium, BB-12TM, lutein. Có thể chứa đậu nành. Có chứa sữa, dầu cá.</p> <p><b>HEO CÀ RỐT:</b> Bột gạo, sữa bột, dầu thực vật, đường tinh luyện, bột thịt heo (4,9%), xirô glucoza, bột rau củ (cà rốt (3,3%), hành), đạm whey, chất xơ hòa tan inulin, các khoáng chất (kali citrat, calci carbonat, tricalci phosphat, sắt pyrophosphat, kẽm sulfat, kali iodid), muối ăn, lysin, các vitamin (natri ascorbat, PP, E, calci D-pantothenat, B1, B6, B2, A, acid folic, K1, biotin, D3, B12), taurin, DHA từ dầu cá, Bifidobacterium, BB-12, lutein. Có thể chứa đậu nành. Có chứa sữa, dầu cá.</p> <p><b>LƯƠN CÀ RỐT ĐẬU XANH:</b> Bột gạo, sữa bột, dầu thực vật, đường tinh luyện, bột rau củ (cà rốt, đậu xanh, hành) (5%), chất xơ hòa tan inulin, đạm whey, bột thịt lươn (2,0%), các khoáng chất (kali citrat, calci carbonat, tricalci phosphat, sắt pyrophosphat, kẽm sulfat, kali iodid), lysin, muối ăn, các vitamin (natri ascorbat, PP, E, calci D-pantothenat, B1, B6, B2, A, acid folic, K1, biotin, D3, B12), taurin, DHA từ dầu cá, Bifidobacterium, BB-12, lutein. Có thể chứa đậu nành. Có chứa sữa, dầu cá.</p> <p>Giá trị dinh dưỡng trong mỗi gói tương ứng với các sản phẩm: Hãng: Bột ăn dặm Ridielac Bò Rau Củ; Bột ăn dặm Ridielac Gà Rau Củ; Bột ăn dặm Ridielac Heo Cà Rốt; Bột ăn dặm Ridielac Lươn Cà Rốt Đậu Xanh</p> <p>Quy cách Hộp giấy khối lượng tịnh: 200g/hộp</p>
16	Nước Yên sào	Sản phẩm chứa trong bao bì lọ thủy tinh, nắp nhựa, chụp màng co lọ

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
	Khánh Hòa Sanest	<p>và nắp lọ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quy cách đóng gói:</li> <li>+ 01 sản phẩm được đóng gói trong bao bì carton kèm 01 tờ hướng dẫn sử dụng. Thể tích thực: 70 ml.</li> <li>+ 06 sản phẩm được đóng gói trong bao bì carton kèm 01 tờ hướng dẫn sử dụng. Thể tích thực: 420 ml (6 lọ x 70 ml).</li> <li>- Thể tích (ml): 70</li> <li>- Thông tin gây dị ứng (nếu có): Không có</li> <li>- Thành phần sản phẩm: Nước, Yến sào 21%, đường phèn, Glucosamin, chất ổn định (406, 401, 415), chất tạo ngọt tự nhiên (960a), chất làm dày (327), Vitamin K2, hương liệu giống tự nhiên.</li> <li>- Đặc điểm thành phần: Có đường.</li> <li>- Hương vị: Thơm hương Yến sào đặc trưng. Vị ngọt thanh nhẹ.</li> <li>- Hình thức sản phẩm: Dịch sánh, có Yến sào lơ lửng trong dịch. Dịch có màu trắng ngà đến vàng nhạt.</li> <li>- Thông tin cảnh báo: Sử dụng hết khi đã mở nắp. Tránh ánh nắng trực tiếp. Chỉ sử dụng sản phẩm có nắp còn nguyên vẹn và nút an toàn ở giữa lõm xuống.</li> <li>- Hạn sử dụng: 23 tháng (tính từ ngày sản xuất).</li> </ul>
17	Sữa chua Vinamilk 100gr	<p>Sữa chua ăn có đường Vinamilk 100g hoặc tương đương.</p> <p>Thành phần: Sữa (87,5%) (nước, sữa bột, chất béo sữa, whey bột, sữa tươi chuẩn hóa)/ Milk (87,5%) (water, milk powder, milk fat, whey powder, standardized fresh milk), đường (9,5%), dầu thực vật, gelatin thực phẩm, chất ổn định* (1422, 471), men Streptococcus thermophilus và Lactobacillus bulgaricus.vitamin (D3,A)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g: + Năng lượng: 100 kcal.</li> <li>+ Chất đạm: 3,5g. + Chất béo: 3g. + Carbohydrat: 14,8g+ Đường tổng số 14.3g. + Calci: 110mg. + Natri: 45mg. + Vitamin A: 200IU. + Vitamin D3: 60IU.</li> <li>- Quy cách đóng gói: Hộp nhựa, 48 hộp/thùng.</li> <li>-Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong hũ nhựa (hũ nhựa HDPE) và màng ghép phức hợp (giấy, nhựa PE và nhôm) cho các loại hộp giấy, ghép kín, đảm bảo yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm theo QCVN 12-1:2011/BYT.</li> <li>Không chất bảo quản.</li> <li>- Bảo quản: nhiệt độ thường, khô ráo, thoáng mát.</li> <li>Hạn sử dụng: 30ngày trở lên kể từ ngày nhận hàng</li> </ul>
18	Sữa chua uống Probi 65ml	<p>Sữa chua uống Probi 65ml hoặc tương đương</p> <p>Thành phần: Nước, đường, sữa bột tách béo (3,3%)/ milk powder (3.3%), xirô fructoza, xirô glucoza, chất ổn định* (405, 466), hương liệu (hương sữa chua) tổng hợp dùng cho thực phẩm, Lactobacillus paracasei (L.CASEI 431™), vitamin D3.</p> <p>*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.</p> <p>Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 ml,Năng lượng 63,6 kcal, Chất đạm 1,1 g, Chất béo &lt; 0,1 g,Hydrat carbon 14,8 g,Đường tổng số 14,6 g,Vitamin D3 75 IU Natri 20 m</p>

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		Quy cách: 50 hộp/ thùng Không chất bảo quản. - Bảo quản: nhiệt độ thường, khô ráo, thoáng mát. Hạn sử dụng: 30 ngày trở lên kể từ ngày nhận hàng
X	GAO	<b>Dòng gạo Cổ May</b> <b>Hạt gạo: Đồng đều về kích thước, có màu trắng đục, không bị gãy nát, không lẫn các Hạt có màu bất thường. Tỷ lệ cám bị loại bỏ.</b> <b>Gạo mới thu hoạch trong vòng 12 tháng, có mùi thơm thoang thoang tự nhiên.</b> <b>Quy cách đóng gói: 25kg/ bao</b>
XI	GIA VỊ	
1	Dầu ăn Cái Lân 5L	Dầu ăn Cái Lân 5L hoặc tương đương. Có bao bì dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng, thực phẩm mới sản xuất, Hạn sử dụng; 06 tháng trở lên kể từ ngày nhận hàng sử dụng. Có giấy công bố sản phẩm. Thành phần chính là hỗn hợp của dầu đậu nành, dầu olein cọ, dầu hướng dương tinh luyện, cùng với chất nhũ hóa (475) và Vitamin A Palmitat.
2	Dầu ăn Orchid 5L	Dầu ăn Orchid 5L hoặc tương đương. Có bao bì dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng, thực phẩm mới sản xuất, Hạn sử dụng; 06 tháng trở lên kể từ ngày nhận hàng sử dụng. Có giấy công bố sản phẩm. Thành phần chính là dầu Olein cọ, dầu đậu nành tinh luyện, Chất nhũ hóa: (475), vitamin A palmitat.
3	Đường RS An Khê	Khô, không vón cục, đóng gói 1kg/túi Đảm bảo VSATTP. 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. HSD: 06 tháng trở lên kể từ ngày nhận hàng.
4	Bột ngọt Aone 453g	Hạt to, đóng gói 453g/gói. Aone hoặc tương đương. Có bao bì dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng, thực phẩm mới sản xuất, còn hạn sử dụng. Có giấy công bố sản phẩm. Thành phần: Monosodium Glutamate tinh khiết 99%, chất phụ gia thực phẩm. Hạn sử dụng; 06 tháng trở lên kể từ ngày nhận hàng.
5	Nước mắm Nam ngư 750ml	Nước mắm Nam ngư 750ml hoặc tương đương. Có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ. Hạn sử dụng; 06 tháng trở lên kể từ ngày nhận hàng Thành phần: cốt cá com, nước, muối, đường, cùng các chất điều vị, chất bảo quản, chất ổn định, và hương liệu, màu thực phẩm để tạo nên vị mặn đậm đà đặc trưng.
6	Nước chấm Tam Thái Tử 500ml	Nước chấm Tam Thái Tử 500ml hoặc tương đương. Thành phần: Nước, muối, khô đậu nành (25. 2 g/l), chất điều vị (621, 627, 631), màu thực phẩm (150a), chất điều chỉnh độ axit (330), chất bảo quản (211), hương nước tương tổng hợp dùng trong thực phẩm, chất làm dày (415), chất tạo ngọt tổng hợp (951, 950), potassium iodate

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		(8mg/l). NSX có một trong các giấy chứng nhận ISO 9001: 2000, ISO 22000: 2005, ISO 14001, HACCP, OHSAS 18001. Còn hạn sử dụng, chính hãng. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ. Hạn sử dụng; 06 tháng trở lên kể từ ngày nhận hàng.
7	Nước chấm Đầu bếp Tôn chuyên gia nấu 4. 8L	Nước chấm Đầu bếp Tôn chuyên gia nấu 4. 8L hoặc tương đương. Thành phần: Nước, muối, khô đậu nành (25. 2 g/l), chất điều vị (621, 627, 631), màu thực phẩm (150a), chất điều chỉnh độ axit (330), chất bảo quản (211), hương nước tương tổng hợp dùng trong thực phẩm, chất làm dày (415), chất tạo ngọt tổng hợp (951, 950), potassium iodate (8mg/l). NSX có một trong các giấy chứng nhận ISO 9001: 2000, ISO 22000: 2005, ISO 14001, HACCP, OHSAS 18001. Còn hạn sử dụng, chính hãng. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ. Hạn sử dụng; 06 tháng trở lên kể từ ngày nhận hàng
8	Muối hầm ID 0,2	Loại muối hầm visa 200 g hoặc tương đương. Sạch, khô, không vón cục. Có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ. Hạn sử dụng; 06 tháng trở lên kể từ ngày nhận hàng. Đóng gói 200g/túi.
9	Hạt nêm Knorr 900g	Hạt nêm Knorr hoặc tương đương. Hạt nêm thịt thăn, xương ống và tủy gói. NSX có chứng nhận ISO 9001:2000. Thành phần: Muối I-ốt, chất điều vị Mononatri L- glutamat, đường, bột sắn, bột thịt và bột chiết xuất xương ống & tủy và bột thịt thăn (21 g), hương thịt tổng hợp, mỡ, chất ổn định 1442, chất điều vị Dinatri 5'- Ribonucleotid, chất điều vị Dinatri 5'-Inosinat, hương nước dùng tổng hợp, bột chiết xuất nấm men, bột lên men từ đậu tương, màu thực phẩm Betacaroten tổng hợp. Hạn sử dụng; 06 tháng trở lên kể từ ngày nhận hàng.

Lưu ý:

- Nội dung mô tả Yêu cầu thông số kỹ thuật quy định trong mục này chỉ nhằm mục đích mô tả và không nhằm mục đích hạn chế nhà thầu. Bất kỳ thương hiệu, ký mã hiệu, danh từ riêng (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật chi tiết chỉ mang tính chất minh họa cho các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật của hàng hóa, nhà thầu có thể lựa chọn dự thầu hàng hóa có nguồn gốc, xuất xứ, nhà sản xuất, thương hiệu, mã hiệu, chất lượng phù hợp với điều kiện cung cấp của nhà thầu. Miễn là nhà thầu chứng minh cho bên mời thầu thấy rằng những thay thế đó vẫn đảm bảo “tương đương” hoặc “ưu việt” so với yêu cầu được quy định tại Chương V.

- Tương đương được hiểu là tương đương về mặt kỹ thuật, tính năng sử dụng, tiêu chuẩn công nghệ, Nhà thầu có thể chào hàng hóa được nêu trên hoặc loại hàng hóa khác nhưng phải chứng minh sự tương đương hoặc ưu việt so với hàng hóa được nêu trên.

**Để chứng minh sự tương đương hoặc phù hợp của hàng hóa dịch vụ liên quan so với yêu cầu của E-HSMT, nhà thầu phải có bằng dữ liệu dự thầu về mặt kỹ thuật so sánh chi tiết về thông số kỹ thuật, đặc tính sử dụng.**

### ***1.3. Các yêu cầu khác***

Khi xảy ra sự cố về ngộ độc thực phẩm, bên cung cấp phải cử người đại diện có mặt ngay lập tức đến Đơn vị để giải quyết. Bên cung cấp sẽ chịu trách nhiệm hoàn toàn khi xảy ra ngộ độc thực phẩm và có kết luận chính thức của cơ quan chức năng. Khi đó, bên cung cấp sẽ thanh toán toàn bộ chi phí liên quan cho bệnh nhân ngộ độc thực phẩm

**Mục 2. Bản vẽ:** Có đính kèm theo.

### **Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm**

Nhà thầu chịu trách nhiệm hoàn toàn về việc mua nguyên liệu, lương thực và thực phẩm. Nhà thầu cam kết lựa chọn nhà cung cấp uy tín và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm. Nhà thầu cam kết kiểm tra chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm để luôn bảo đảm chất lượng sản phẩm là tốt nhất. Cán bộ quản lý điều hành của Nhà thầu sẽ chịu trách nhiệm tổ chức hàng ngày việc nhận thực phẩm và đảm bảo đúng theo quy định pháp luật, quy trình quản lý của Nhà thầu (phân loại, đóng gói, dán nhãn...).

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có: Chủ đầu tư hoặc đại diện Chủ đầu tư thực hiện kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa trong trường hợp có nghi ngờ về chất lượng hàng hóa. Toàn bộ kinh phí kiểm tra, thử nghiệm này do nhà thầu chi trả.