

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 4: Mua rau củ quả, trái cây và các loại hạt thuộc dự án Mua thực phẩm cung cấp bữa ăn; đồ dùng vệ sinh và hóa chất tẩy rửa phục vụ đối tượng.

2. Chủ đầu tư: Trung tâm Điều dưỡng người tâm thần Đà Nẵng .

3. Địa điểm thực hiện hạng mục: Tổ 58, Phường Hòa Khánh, 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: 365 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

- 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. 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
1	Chuối lùn	<p>Chuối vừa chín tới; có màu xanh hơi ngả vàng, tươi sáng, vừa cứng; không thối hỏng, dập úng hoặc bị mềm.</p> <p>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</p> <p>Trọng lượng: 05-06 trái/kg</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>
2	Dưa hấu	<p>Quả tươi còn nguyên cuống, không hư, chín đều. không thối hỏng, bị héo, mất nước, bị xốp.</p> <p>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.</p> <p>Trọng lượng: 2,5–4kg/trái</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>
3	Quýt đường	<p>Quả tươi, ngon, không úng, không hư, chín đều. không thối hỏng, bị héo, mất nước, bị xốp.</p> <p>Cảm quan: Trái tròn đều, vỏ nhẵn, không trầy xước.</p> <p>Trọng lượng: 5-6 trái/kg</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>
4	Thanh long	<p>Ruột trắng hoặc ruột đỏ. Tươi, có độ ngọt; không bị xốp và non, không sâu, không dập, không héo úa, không hư thối.</p> <p>Cảm quan: Quả có hình bầu dục hoặc hình trứng với lớp vỏ có màu hồng, đỏ khi chín</p> <p>Trọng lượng: 0.5–1.5kg/trái</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>
5	Đu đủ chín	<p>Đu đủ chín (ruột vàng, đỏ) Tươi ngon, không bị xốp và non, không sâu, không dập, không héo úa, không hư thối.</p> <p>Cảm quan: vỏ nhẵn, không trầy xước.</p> <p>Trọng lượng: 0.8–1.5kg/trái</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>
6	Bơ chín	<p>Tươi, không sâu, không dập, không héo úa, không hư thối.</p> <p>Cảm quan: hình dáng tròn hoặc thon dài, với lớp vỏ màu xanh bóng hoặc sần sùi, phần cơm dày có màu xanh hoặc vàng</p> <p>Trọng lượng: 03- 4trái/kg</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>
7	Xoài chín	Xoài giống thái (hoặc tương đương) Tươi, không sâu, không dập,

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		<p>không héo úa, không hư thối .Cảm quan: vỏ có màu vàng nhạt, nhẵn, không trầy xước.Trọng lượng: 0.5–1.5kg/trái Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.</p>
8	Cam sành	<p>Quả tươi, ngon, không úng, không hư, chín đều. không thối hỏng, bị héo, mất nước, bị xộp. Cảm quan: Trái tròn đều, vỏ nhẵn, không trầy xước. Trọng lượng: 3-4 trái/kg Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.</p>
9	Bầu	<p>Trái non, tươi, không bị sâu. Quả có màu xanh, tươi sáng, còn cứng; không thối hỏng, bị héo, mất nước, bị xộp. Cảm quan: Trái xanh non, vỏ nhẵn, không trầy xước, không bị biến dạng Trọng lượng: 0.5–1.5kg/trái Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.</p>
10	Bí đao xanh	<p>Quả có màu xanh tươi sáng, còn cứng, không thối hỏng, bị héo úng, mất nước. Cảm quan: Trái có hình trụ dài, vỏ xanh mịn; đậm phủ một lớp lông tơ mịn, không bị biến dạng Trọng lượng: 2 -3kg/trái trở lên Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.</p>
11	Bí đỏ	<p>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 Trọng lượng: 1–2kg/trái Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.</p>
12	Búp su (bắp cải trắng)	<p>Bắp su tươi mới, lá có màu xanh nhạt hoặc trắng xanh, to tròn cầm chắc tay, nặng cân, lá bện cuộn chắc vào nhau, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, Cảm quan: Tròn chắc, màu trắng xanh, không úng, không sâu Trọng lượng: 0.8–2kg/bắp Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không thuốc kích thích. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.</p>
13	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,</p>

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		<p>Cảm quan: Trái chín đỏ đều, bóng, không dập nát, không nứt, không thối, không bị mềm</p> <p>Trọng lượng: 80–150g/trái (tùy loại), Mùi vị: Mùi đặc trưng, không có mùi lạ</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>
14	Cà rốt	<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,</p> <p>Cảm quan: Củ thẳng đều, màu cam sáng, không nứt vỡ, không héo,</p> <p>Kích cỡ: 200–400g/củ (tùy yêu cầu)</p> <p>Tiêu chuẩn: Không chất kích thích sinh trưởng, đảm bảo VSATTP</p> <p>Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.</p>
15	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,</p> <p>Cảm quan: Vỏ tím bóng, trái thẳng, không dập nát, không mềm</p> <p>Trọng lượng: 200–400g/trái</p> <p>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.</p>
16	Cải thảo	<p>Cải thảo tươi mới, cải có màu xanh nhạt và trắng xanh, bắp dài cầm chắc tay, nặng cân, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất,</p> <p>Cảm quan: Lá vàng nhạt, cuộn chắc, không héo, không dập</p> <p>Trọng lượng: 300–500g/cái</p> <p>Tiêu chuẩn: không có chất kích thích, chất bảo vệ thực vật. đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.</p>
17	Cải thìa	<p>Lá tươi không sâu, không dập, không có lá úa, thối hỏng, không già, sạch sẽ. bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm,</p> <p>Cảm quan: Lá xanh, tươi, không héo, không sâu bệnh</p> <p>Độ sạch: Không dính đất, không lẫn rác, không ướt</p> <p>Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày</p> <p>Tiêu chuẩn: Không có chất bảo quản, chất kích thích. Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP</p>
18	Củ kiệu	<p>Hàng tươi mới, còn nguyên củ trắng chưa cắt gốc, thân màu xanh đậm, lá không bị vàng hay dập nát, úa, khô ráo không ngâm qua nước.</p> <p>Cảm quan: Lá xanh, củ trắng, không dập úng, không héo, không sâu bệnh</p> <p>Độ sạch: Đã rửa sơ hoặc làm sạch đất, không lẫn cỏ rác,</p> <p>Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.</p> <p>Tiêu chuẩn: Không có chất bảo quản, chất kích thích. Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP</p>
19	Cải ngọt	Lá tươi không sâu, không dập, không có lá úa, thối hỏng, không

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		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. Tiêu chuẩn: Không có chất bảo quản, chất kích thích. Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP
20	Chanh dây	Quả tròn đều, màu sắc tự nhiên, không dập, nát, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Cảm quan: Trái chín đều, vỏ già, da láng, không dập úng, không mốc, chín có màu vàng hoặc tím sẫm; Hình dạng cầu hoặc bầu dục, kích thước cỡ quả trứng gà Trọng lượng: $\geq 80\text{g/trái}$ (tùy yêu cầu), Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát. Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV, đảm bảo VSATTP
21	Chanh xanh	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 Trọng lượng: $\geq 80\text{g/trái}$ (tùy yêu cầu), Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.
22	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 Kích cỡ: 300–500g/củ (tùy yêu cầu) Tiêu chuẩn: Không chất kích thích sinh trưởng, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.
23	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 xộp, chiều dài 20-30 cm Tiêu chuẩn: Không thuốc BVTV vượt ngưỡng, VSATTP Bảo quản: khô ráo, thoáng mát
24	Đu đủ sống nấu canh	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 Trọng lượng: 1–2kg/trái (tùy giống) Tiêu chuẩn: Sạch, không thuốc kích chín, không hóa chất Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.
25	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 xộp

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		Trọng lượng: 100–300g/trái (tùy loại) Tiêu chuẩn: Không thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát.
26	Giá đỗ	Tươi, không hư thối, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm . Nguồn gốc: Đậu xanh ủ tự nhiên, không hóa chất kích thích 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
27	Gừng	Hàng tươi mới, không thối hỏng, không dập nát, không úng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Loại: Gừng ta hoặc gừng trâu, Cảm quan: Củ nguyên, vỏ mỏng, ruột vàng đậm, thơm, không mốc Kích cỡ: Củ vừa – lớn, đều, sạch đất, Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Nơi khô thoáng, nhiệt độ thường hoặc mát
28	Khô 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 Trọng lượng: 100–300g/trái (tùy loại) Tiêu chuẩn: Không thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày
29	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, Kích cỡ: Củ vừa – lớn, $\geq 150\text{g/củ}$ (tùy yêu cầu) 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
30	Hạt sen	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
31	Ớt chuông (xanh, đỏ, vàng)	Quả tươi ngon, không dập, nát. không hư thối, không dập nát, không sâu bệnh, không bị xốp Cảm quan: tròn, đều màu; không bị biến dạng, màu tươi sáng Trọng lượng: 100–300g/quả (tùy loại) Tiêu chuẩn: Không thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày
32	Khoai tây	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: Trung bình – lớn, đồng đều Tiêu chuẩn: Không hóa chất bảo quản, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Nơi thoáng mát, khô ráo

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
33	Măng tươi	<p>Hàng tươi, sản phẩm không hôi, ko bị mốc, thối hỏng, trắng tự nhiên.</p> <p>Nguồn gốc: Măng tre tự nhiên, ngâm chua bằng muối/nước vo gạo</p> <p>Cảm quan: Mùi chua nhẹ, màu trắng tự nhiên, không nhớt, không nổi váng</p> <p>Bảo quản: Lạnh 4–8°C, đóng hộp hoặc bao kín</p> <p>Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, đảm bảo VSATTP</p>
34	Măng tươi luộc	<p>Hàng tươi, sản phẩm không hôi, ko bị mốc, thối hỏng, trắng tự nhiên.</p> <p>Nguồn gốc: Măng tre tự nhiên, ngâm chua bằng muối/nước vo gạo; đã qua luộc</p> <p>Cảm quan: Mùi chua nhẹ, màu vàng tự nhiên, không nhớt, không nổi váng</p> <p>Bảo quản: Lạnh 4–8°C, đóng hộp hoặc bao kín</p> <p>Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, đảm bảo VSATTP</p>
35	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.</p> <p>Cảm quan: Trái thẳng, vỏ xanh tươi, không dập nát, không sâu bệnh, còn cuống</p> <p>Kích cỡ: 20–30 cm/trái, trọng lượng 200–400g/trái (tùy loại)</p> <p>Mùi vị: Mướp non, mùi thơm nhẹ đặc trưng, không đắng, không xóp, không bị già hạt hoặc xơ nhiều.</p> <p>Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát</p> <p>Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP</p>
36	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>
37	Nghệ tươi	<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</p>
38	Rau tần ô	<p>Lá tươi không sâu, không dập, không có lá úa, thối hỏng, không già, sạch sẽ. bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm,</p> <p>Cảm quan: Lá xanh, tươi, không héo, không sâu bệnh</p> <p>Độ sạch: Không dính đất, không lẫn rác, không ươn</p> <p>Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày</p> <p>Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP</p>

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
39	Rau cần tây	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
40	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 ươn Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP
41	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
42	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
43	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
44	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 ươn Bảo quản: khô ráo thoáng mát, giao trong ngày Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP
45	Rau ngót	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

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		VSATTP
46	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, 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
47	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
48	Sà 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 ươn Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP
49	Sả cây	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: Củ dài 15–25cm, đường kính ≥ 1.5 cm, Tiêu chuẩn: Không hóa chất bảo quản, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát
50	Củ sắn (củ đậu)	Củ tươi, không dập nát, không hư thối, sạch đất, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. 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 Tiêu chuẩn: Củ tự nhiên, sạch, không hóa chất bảo quản Bảo quản: Nơi thoáng mát, khô ráo
51	Su hào	Tươi, ngon, củ tròn đều, không dập nát, không hư thối, không nảy mầm, sạch đất, còn nguyên cuống. Cảm quan: Vỏ nhẵn, không xanh, không mọc mầm, không thối Trọng lượng: 400–600g/cái Tiêu chuẩn: Không hóa chất bảo quản, đảm bảo VSATTP; Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Nơi thoáng mát, khô ráo
52	Su lơ trắng/xanh	Tươi ngon, không dập, nát, búp còn nguyên, không héo, không bị hư thối. Cảm quan: Hoa trắng hoặc xanh, chắc, không đốm đen, không héo

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		Trọng lượng: 400–600g/cái Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV, không sử dụng thuốc bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản: khô ráo thoáng mát, độ ẩm cao, dùng trong 2–3 ngày
53	Su su	Hàng mới, tươi và non, không dập nát, không sâu, thối. Cảm quan: Trái xanh, cứng, không trầy xước, không mềm úng Kích cỡ: 300–400g/trái, đều màu, không méo mó, không bị biến dạng Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày Tiêu chuẩn: Không tồn dư thuốc BVTV vượt ngưỡng, đảm bảo VSATTP
54	Thơm trái	Quả tươi, chín vừa, không dập nát, không hư thối, sạch đất, Cảm quan: Trái to đều, mắt nông, không úng, không dập Trọng lượng: 1–1,5kg/trái Tiêu chuẩn: Không ép chín hóa chất, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Khô ráo, thoáng mát, giao trong ngày
55	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
56	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
57	Tỏi củ	Củ đều, khô không thối hỏng, không dập, nát, không sử dụng thuốc bảo quản, không có nấm, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Nguồn gốc: Tỏi ta hoặc tỏi trắng Việt Nam Cảm quan: Củ chắc, tép nguyên, không mốc, không hư Tiêu chuẩn: Không hóa chất bảo quản, đạt VSATTP Bảo quản: Thoáng mát, khô ráo, tránh ẩm
58	Hạt tiêu (dạng khô, đã xay)	Tiêu hạt nguyên chất xay mịn, khô, không vón cục, không mốc, có mùi thơm tự nhiên của tiêu. hạn sử dụng 6 tháng. Nguồn gốc: Hạt tiêu đen khô xay mịn, không pha tạp chất Cảm quan: Màu đen nâu, thơm đặc trưng, không ẩm, không mốc, Tiêu chuẩn: Không chứa tạp chất, không phẩm màu, đạt VSATTP Bảo quản: Khô ráo, kín gió, tránh ánh nắng Đóng gói: 01 kg/bao

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
59	Hạt màu điều (dạng khô, bột mịn)	<p>Hạt nguyên chất xay mịn, khô, không vón cục, không mốc, có mùi thơm tự nhiên của tiêu. hạn sử dụng 6 tháng.</p> <p>Nguồn gốc: Hạt điều đã phơi khô xay mịn, không pha tạp chất.</p> <p>Cảm quan: Màu cam, đỏ, thơm đặc trưng, không ẩm, không mốc</p> <p>Tiêu chuẩn: Không chứa tạp chất, không phẩm màu, đạt VSATTP</p> <p>Bảo quản: Khô ráo, kín gió, tránh ánh nắng;</p> <p>Đóng gói 01 kg/bao</p>
60	Nấm mèo (mộc nhĩ sợi khô)	<p>Nấm mèo qua sơ chế (làm sạch, sấy khô, thái nhỏ) có dạng sợi dài đều, mảnh, khô, kích thước đồng đều; màu nâu sẫm hoặc đen; không vụn nát</p> <p>Cảm quan: Khi còn khô, nấm giòn và nhẹ. Sau khi ngâm nước, nấm sẽ nở ra, trở nên mềm và dai, có độ giòn đặc trưng khi chế biến món ăn.</p> <p>Tiêu chuẩn: không chứa các chất độc hại, chất bảo quản, phẩm màu, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Bảo quản: Khô ráo, kín gió, tránh ánh nắng.</p> <p>Đóng gói 01 kg/bao</p>
61	Đậu hũ chiên lớn	<p>Làm bằng đậu nành, được chiên vàng, không mùi chua, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Thành phần: Đậu nành nguyên chất, không chất bảo quản,</p> <p>Cảm quan: Miếng vuông vàng đều, giòn ngoài – mềm trong, không mùi lạ</p> <p>Trạng thái: Chiên sẵn, đóng gói sạch, Bảo quản: 0–5°C, dùng trong 2–3 ngày</p> <p>Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không phụ gia cấm</p>
62	Đậu xanh cà có vỏ	<p>Đậu xanh đã qua sơ chế (làm sạch, sấy khô) cà tách đôi còn vỏ, không bị lép và không có tạp chất</p> <p>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</p> <p>Tiêu chuẩn: không chứa tạp chất, các chất độc hại, chất bảo quản, phẩm màu, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Bảo quản: Khô ráo, kín gió, tránh ánh nắng;</p> <p>Đóng gói 01 kg/bao</p>
63	Đậu nành	<p>Hạt to, đều; không bị hư, côn trùng sống. Vỏ thường có màu vàng nhạt</p> <p>Cảm quan: Hạt đều, khô, không mốc, không sâu mọt</p> <p>Độ ẩm: ≤ 10%</p> <p>Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không tẩm muối, đảm bảo VSATTP</p> <p>Bảo quản: Bao kín, nơi khô ráo, thoáng mát</p>
64	Đậu phộng sống	<p>Hạt to, đều; không bị hư, côn trùng sống. Vỏ thường có màu vàng nhạt hoặc nâu nhạt</p> <p>Loại: Hạt khô đã bóc vỏ (tùy yêu cầu)</p> <p>Cảm quan: Hạt đều, khô, không mốc, không sâu mọt</p> <p>Độ ẩm: ≤ 10%</p> <p>Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không tẩm muối, đảm bảo</p>

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		VSATTP Bảo quản: Bao kín, nơi khô ráo, thoáng mát
65	Đậu phộng rang chín	Đậu phộng đã qua rang chín có màu nâu vàng óng hoặc nâu sậm đồng đều. Loại: Lớp vỏ lụa bên ngoài (nếu còn) sẽ khô, giòn và dễ dàng tách ra. Nếu đã bóc vỏ lụa, bề mặt hạt đậu sẽ khô ráo, hơi bóng dầu Cảm quan: Hạt đều, khô, không mốc, không nghe mùi lạ, không có cháy khét, thơm mùi đậu Độ ẩm: ≤ 10% Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không tẩm muối, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Bao kín, nơi khô ráo, thoáng mát Đóng gói 01 kg/bao
66	Mè trắng rang chín	Hạt đều; không bị hư, côn trùng sống; Cảm quan: hạt có màu vàng nâu nhạt, mùi thơm bụi béo đặc trưng và vị bụi, béo ngậy Độ ẩm: ≤ 10% Tiêu chuẩn: Không chất bảo quản, không tẩm muối, đảm bảo VSATTP Bảo quản: Bao kín, nơi khô ráo, thoáng mát Đóng gói 01 kg/bao

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 bảng 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

Nếu hàng giao không đạt chất lượng, nhà thầu phải thu hồi và đền bù lô hàng mới đảm bảo chất lượng trong vòng 01 giờ kể từ thời điểm thu hồi và chịu phạt như sau:

Lần 1: Phạt 10% giá trị lô hàng.

Lần 2: Phạt 15% giá trị lô hàng.

Lần 3: Chấm dứt hợp đồng và chủ đầu tư thu hồi bảo lãnh thực hiện hợp đồng.

Nếu hàng hoá giao không đúng thời gian theo yêu cầu của chủ đầu tư (trễ 01 giờ trở lên), chủ đầu tư có quyền từ chối nhận hàng và nhà thầu phải chịu trách nhiệm toàn bộ chi phí và thiệt hại gây ra.

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.