

## **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/dự toán mua sắm, gói thầu**

##### **Giới thiệu về Dự toán**

- Tên dự toán/dự án: Cung cấp lương thực, thực phẩm, nhiên liệu phục vụ nuôi dưỡng đối tượng bảo trợ xã hội tại Trung tâm Bảo trợ Xã hội Nghệ An năm 2026
- Tên chủ đầu tư: Trung tâm Bảo trợ Xã hội tỉnh Nghệ An
- Nguồn vốn: Kinh phí thường xuyên không thực hiện tự chủ (kinh phí nuôi dưỡng đối tượng bảo trợ)
- Thời gian thực hiện dự toán: Năm 2026
- Địa điểm thực hiện: Xóm Nguyễn Tạo, xã Bạch Ngọc, tỉnh Nghệ An.
- Năm ngân sách: Năm 2026

##### **Giới thiệu về Gói thầu**

- Tên gói thầu: Gói thầu số 01: Cung cấp lương thực, thực phẩm, nhiên liệu phục vụ nuôi dưỡng đối tượng bảo trợ xã hội tại Trung tâm Bảo trợ Xã hội Nghệ An năm 2026
  - Giá gói thầu: **3.360.000.000** đồng
  - Hình thức, phương thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi qua mạng
  - Phương thức lựa chọn nhà thầu: 01 giai đoạn 01 túi hồ sơ
  - Loại hợp đồng: Đơn giá điều chỉnh
  - Thời gian thực hiện hợp đồng: 9 tháng
- ##### **1.2. Yêu cầu về kỹ thuật**
- ###### **a. Yêu cầu chung**
- Thông số kỹ thuật của hàng hóa và các dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn sau đây:

+ Nhóm rau, củ, quả tươi: Thực phẩm phải tươi ngon, phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

+ Nhóm thực phẩm tươi sống: không được sử dụng chất bảo quản quá quy định và phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc hàng hóa rõ ràng.

+ Nhóm hàng hoá thực phẩm khô, gia vị: Không được ẩm mốc, không nhuộm phẩm màu, phải có nhãn mác, hạn sử dụng rõ ràng và phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Nhóm thực phẩm cá, tôm: Phải tươi, không qua đông lạnh, tẩm ướp hóa chất, không ôi, thiu. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Có bảng cam kết thực hiện giao hàng đúng tiến độ yêu cầu của E-HSMT.

- Nhà thầu cam kết trong thời gian sử dụng nếu hàng hóa bị hư hỏng thì nhà thầu có trách nhiệm đổi hàng hóa mới cho Chủ đầu tư.

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

#### **b. Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể**

Cung cấp hàng hóa đáp ứng chủng loại, số lượng theo bảng danh mục hàng hóa.

Yêu cầu nhà thầu giữ đúng form biểu, nội dung yêu cầu theo bảng dưới đây, nhà thầu điền nội dung dự thầu vào cột (6), các cột khác nhà thầu trình bày giữ nguyên theo đúng mẫu biểu để Chủ đầu tư sẽ tiện trong quá trình đánh giá, Nếu nhà thầu dự thầu không giữ nguyên form biểu, đánh giá là **Không đạt**.

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Bánh bao	cái	12360	Bánh bao làm bằng bột mỳ hòa với nước, nhân làm từ thịt nạc vai có kèm miến dong, mộc nhĩ, trứng, cà rốt, hạt tiêu, nước mắm, muối. Cam kết bánh bao được làm từ nguyên liệu sạch, không sử dụng hóa chất hay phụ gia độc hại. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
2	Bánh canh khô	kg	50	Màu trắng, nấu chín mềm, hơi dai, chất lượng tốt, không biến màu, không bị mốc		
3	Cuốn	Cái	9860	Vỏ làm từ bánh đa nem, nhân thịt và miến truyền thống. Quá trình làm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Sau khi rán chín có mùi thơm đặc trưng.		
4	Bánh mướt ăn trưa	kg	1010	Bánh trắng trong ngày, trắng, dẻo, thơm, không dùng phụ gia độc hại trong quá trình sản xuất.		
5	Bánh mướt giò	Suất	10560	Bánh trắng trong ngày, trắng, dẻo, thơm, không dùng phụ gia độc hại trong quá trình sản xuất.		
6	Bánh mỳ	chiếc	5770	Bánh làm và nướng trong ngày, bánh vàng đều và chín thơm. Không dùng phụ gia độc hại trong quá trình sản xuất.		
7	Bánh mỳ ngọt	Chiếc	12360	Theo quy cách của nhà sản xuất, có thành phần rõ ràng, có hạn sử dụng		
8	Cháo dinh dưỡng	hộp	3090	Theo quy cách của nhà sản xuất, có thành phần rõ ràng, có hạn sử dụng		
9	Xôi nước bóng	gói	6130	Xôi đồ từ nếp loại 1, chín đều, mềm thơm. Khi cung cấp còn nóng để có thể sử dụng ăn ngay		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
10	Gas loại bình 12kg	Bình	50	Là sản phẩm theo quy cách 12kg/bình.		
11	Gas loại bình 45kg	Bình	16	Là sản phẩm theo quy cách 45kg/bình.		
12	Củi	Bó	980	Củi khô, đỏ lửa		
13	Bắp cải	kg	2860	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
14	Bí đỏ	kg	1760	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
15	Bí đỏ non	kg	1760	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
16	Bí xanh dài	kg	1760	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
17	Bí xanh dân tộc	kg	1760	<p>vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
18	Bột canh 180 gram	gói	1060	Bột canh Aeon hoặc tương đương. Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng.		
19	Bột Mì	kg	40	Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng.		
20	Bột năng	kg	40	Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng.		
21	Bột ngọt gói 1kg	gói	280	Bột ngọt Ajinomoto hoặc tương đương. Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng.		
22	Chè thanh nhiệt	gói	7350	Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng.		
23	Nước yến xào	hộp	2110	Làm từ tổ yến, vị ngọt thanh, nước có màu trong, mùi thơm nhẹ. Hàng chính hãng, còn hạn sử dụng		
24	Mỳ tôm	gói	6430	Mì Kokomi hoặc tương đương. Còn hạn sử dụng		
25	Bún	kg	1840	Sợi bún trắng, sản xuất trong ngày, đảm bảo vệ sinh an toàn		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
26	Bún giò	gói	5580	Thực phẩm, không có mùi lạ, không màu lạ, không ôi thiu. Sợi bún trắng, sản xuất trong ngày. Giò truyền thống, mùi thơm đặc trưng Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không có mùi lạ, không màu lạ, không ôi thiu.		
27	Cá bạc má	kg	470	Hình dáng: Cá có hình dáng đều, không vỡ, không biến dạng - Màu sắc: Màu sắc tự nhiên, không sạm đen hoặc ó vàng quá mức Mùi vị: Mùi thơm nhẹ đặc trưng của cá biển, không tanh, không có mùi lạ Cá vị nhạt, ngọt thịt tự nhiên. TC 10735:2015		
28	Cà chua	kg	220	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Cà chua có màu đỏ tươi Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
29	Cá trắm tươi nguyên con	Kg	550	Loại trên 4kg/con. Còn sống khỏe, không bị bệnh		
30	Đầu cá trắm	kg	310	Lấy từ cá trắm tươi sống, cân nặng trên 4kg/con. Đầu làm sạch.		
31	Cà dứa	kg	470	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất,		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
32	Cá Nục	kg	420	<p>không ngâm nước.</p> <p>Có màu xanh đặc trưng</p> <p>Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Hình dáng: Cá có hình dáng đều, không vỡ, không biến dạng</p> <p>- Màu sắc: Màu sắc tự nhiên, mặt hơi se do phơi 1 nắng, không sạm đen (dấu hiệu sấy lò) hoặc ó vàng quá mức</p> <p>Mùi vị: Mùi thơm nhẹ đặc trưng của cá biển, không tanh, không có mùi lạ Cá vị nhạt, ngọt thịt tự nhiên. TC 10735:2015</p> <p>Loại: size 18-20 con/kg</p>		
33	Cà rốt	kg	380	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Có màu vàng đỏ đặc trưng</p> <p>Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
34	Cam sành theo mùa	kg	720	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Có màu vàng hoặc xanh theo mùa</p> <p>Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
35	Chả cá biển	kg	240	<p>Được làm từ chả cá biển và thịt lợn tươi.</p> <p>Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định</p> <p>Hương thơm đặc trưng; đàn hồi tốt; cắt lát có lẫn mỡ li ti, dẻo, thơm không lẫn xương hoặc tạp chất., không ôi, thiu, ri dịch...</p> <p>Không sử dụng hàn the, phụ gia độc hại trong quá trình sản xuất</p> <p>Đáp ứng theo TCVN 7050 - 2009</p>		
36	Chả cá thác lác	kg	230	<p>Được làm từ thịt chả cá tươi và thịt lợn tươi.</p> <p>Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định</p> <p>Hương thơm đặc trưng; đàn hồi tốt; cắt lát có lẫn mỡ li ti, dẻo, thơm không lẫn xương hoặc tạp chất., không ôi, thiu, ri dịch...</p> <p>Không sử dụng hàn the, phụ gia độc hại trong quá trình sản xuất</p> <p>Đáp ứng theo TCVN 7050 - 2009</p>		
37	Chanh quả	kg	65	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Có màu xanh đậm hoặc ánh vàng đặc trưng</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
38	Chuối tiêu (Quả đều, chín)	Quả	7930	<p>Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Có màu xanh đậm hoặc ánh vàng đặc trưng, mùi thơm đặc trưng của chuối</p> <p>Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
39	Chuối xanh	quả	6200	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Có màu xanh đặc trưng</p> <p>Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
40	Củ cải trắng	kg	940	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Có màu trắng</p> <p>Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
41	Dấm gạo loại 1	chai	120	Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng.		
42	Dầu ăn Can 5 lít	can	182	Dầu ăn Cái Lân hoặc tương đương. Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng.		
43	Đậu cove	kg	1110	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Có màu xanh lá, quá cứng Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
44	Đậu phụ	kg	990	Làm từ đậu nành nguyên chất, không sử dụng thạch cao, không dùng chất bảo quản, không sử dụng các loại phụ gia độc hại.		
45	Đậu xanh nguyên vỏ	kg	40	Hạt đậu vỏ màu xanh, ruột màu vàng được phơi khô, trong hạt có màu xanh hoặc hơi ngả trắng, không bị mốc, không ngâm các chất chống mốc, chống mối.		
46	Dưa chua	kg	180	Dưa muối từ rau cải tươi, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất và bảo quản		
47	Dưa chuột	kg	1580	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Có màu vàng hoặc xanh hoặc trắng theo mùa Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
48	Dưa hấu	kg	1260	<p>nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Có vỏ màu xanh, ruột đỏ, quả căng.</p> <p>Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
49	Dưa quả	quả	130	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Có vỏ xanh hoặc vàng.</p> <p>Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
50	Đường trắng	kg	270	<p>Đường kính trắng (đường tinh luyện) tuân theo các TCVN về thực phẩm, có đặc điểm là tinh thể trắng, vị ngọt sâu, dễ tan, được làm 100% từ mía hoặc củ cải đường, qua quá trình tinh chế loại bỏ tạp chất, màu sắc bằng than hoạt tính/ion trao đổi, có hàm lượng sucrose cao (thường trên 99%), và đáp ứng yêu cầu về độ ẩm, tro sulfat, hàm lượng chì, asen, v.v.</p> <p>Trọng lượng: 1 kg/1 gói.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
51	Gạo dẻo quê (miền Trung)	kg	13770	Lúa trồng nội địa, quá trình sản xuất xay sát theo đúng quy định. Không sử dụng các loại hóa chất độc hại để bảo quản. Khi cung cấp là loại mới xay sát, không có mối, mọt		
52	Giá đỗ	kg	2880	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Có màu trắng ngà Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
53	Gia vị bò kho	gói	350	Sử dụng trong món thịt bò kho, thịt bò xốt vang. Mùi thơm đặc trưng. Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng. Còn hạn sử dụng		
54	Gia vị Bột cốt đừ	gói	370	Mùi thơm đặc trưng. Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng. Còn hạn sử dụng		
55	Gia vị Bột Điều đỏ (nhỏ)	gói	110	Màu đỏ đậm, hạt khô không bị mốc. Còn hạn sử dụng.		
56	Gia vị bột Nghệ khô	kg	40	Màu vàng, khô, không vón cục, không mốc, không phụ gia độc hại.		
57	Gia vị ca ri	gói	350	Mùi thơm đặc trưng. Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng. Còn hạn sử dụng		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
58	Gia vị Điều (đò) hạt	kg	2	Màu đỏ đậm, hạt khô không bị mốc.		
59	Gia vị kho tàu (bột)	gói	390	Sử dụng trong món thịt kho tàu. Mùi thơm đặc trưng. Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng. Còn hạn sử dụng		
60	Gia vị kho tàu (sốt)	gói	400	Sử dụng trong món thịt kho tàu. Mùi thơm đặc trưng. Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng. Còn hạn sử dụng		
61	Gia vị nấu thịt hộp	gói	350	Sử dụng trong món thịt nấu bung, thịt đông. Mùi thơm đặc trưng. Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng. Còn hạn sử dụng		
62	Gia vị ngũ vị hương	gói	290	Mùi thơm đặc trưng. Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng. Còn hạn sử dụng		
63	Gia vị nước cốt dừa - 400ml	hộp	120	Màu trắng sữa, thơm đặc trưng. Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng. Còn hạn sử dụng		
64	Lộc thơm	kg	150	Bao gồm các loại lộc thơm theo mùa		
65	Giò bò	kg	130	Được làm từ thịt bò tươi, Loại 1 kg/cái Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
66	Giò gà	kg	140	<p>chuyển theo quy định Loại 1 kg/cái. Hương thơm đặc trưng; đàn hồi tốt; Miếng giò có màu hơi hồng, cắt lát có lẫn mỡ li ti, dẻo, thơm không lẫn xương hoặc tạp chất., không ôi, thiu, ri dịch... không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch và an toàn thực phẩm. Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009</p> <p>Được làm từ thịt gà tươi, thịt lợn. Loại 1 kg/cái Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định Loại 1 kg/cái Hương thơm đặc trưng; đàn hồi tốt; Miếng giò có màu trắng, cắt lát có lẫn mỡ li ti, dẻo, thơm không lẫn xương hoặc tạp chất., không ôi, thiu, ri dịch... không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch và an toàn thực phẩm. Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009</p>		
67	Giò lợn	kg	150	<p>Được làm từ thịt lợn. Loại 1 kg/cái Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định Loại 1 kg/cái Hương thơm đặc trưng; đàn hồi tốt; Miếng giò có màu trắng, cắt lát có lẫn mỡ li ti, dẻo, thơm không lẫn xương hoặc tạp chất., không ôi, thiu, ri dịch... không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch và an toàn thực phẩm. Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009</p>		
68	Gừng tươi	kg	20	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
69	Hành củ kiệu	kg	120	<p>không ngâm nước. Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Củ căng, chắc</p> <p>Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
70	Hành lá	kg	275	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Màu xanh tươi</p> <p>Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
71	Hành tằm	kg	25	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Củ trắng, trong</p> <p>Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
72	Hành tây	kg	620	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất,</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				không ngâm nước. Củ chắc, cứng Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
73	Hạt nêm 900g	gói	280	Hạt nêm chinsu hoặc tương đương. Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng.		
74	Hẹ	kg	110	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Có màu xanh đậm. Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
75	Khoai tây	kg	1680	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Vỏ nâu, ruột vàng, không mọc mầm. Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
76	Lá lốt	bó	180	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Có màu xanh, lá cứng cáp.		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
77	Lạc nhập	kg	180	Rau củ quả theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
78	Lạc sấy	kg	190	Lạc nhập khâu, hạt đều. Màu vàng hoặc hơi ngả trắng.		
79	Lươn làm sạch	kg	170	Hạt chín đều, thơm. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất và bảo quản.		
80	Mật mía nhỏ	chai	580	Làm từ lươn tươi sống, thịt lươn sau khi làm đồ tươi, không có mùi lạ.		
81	Me/ bó ba chi tút xương	kg	170	Vị ngọt đậm màu nâu hoặc cánh đàn. Quá trình sản xuất và bảo quản đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm		
82	Miến gạo loại 1	kg	130	Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định Thịt ba chỉ rút xương có màu tươi sáng tự nhiên, sờ có cảm giá dính tay, không ôi, thiu, rỉ dịch... Sợi miến trắng đục, kích thước đều, không lẫn tạp chất, tình trạng khô, không ẩm mốc, không có mùi lạ. Khi nấu lên có mùi thơm, sợi dai giòn. Quá trình sản xuất đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm		
83	Miến dong	kg	80	Sợi miến trắng đục, kích thước đều, không lẫn tạp chất, tình trạng khô, không ẩm mốc, không có mùi lạ. Khi nấu lên có mùi thơm, sợi dai giòn. Quá trình sản xuất đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
84	Mộc gà	kg	230	Được làm từ thịt gà tươi, thịt lợn. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định Loại 1 kg/cái Hương thơm đặc trưng; đàn hồi tốt; Miếng mộc có màu trắng, cắt lát có lẫn mỡ li ti, dẻo, thơm không lẫn xương hoặc tạp chất., không ôi, thiu, ri dịch... không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch và an toàn thực phẩm. Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009		
85	Mộc nhĩ	kg	32	Loại hàng khô, không nát, khi ngâm nước mềm giòn.		
86	Mùi tàu	kg	35	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Có màu xanh đậm Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
87	Mùng chua	kg	310	Muối từ cây mùng tươi, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất và bảo quản		
88	Muối hạt to	gói	300	Hạt trắng, vị mặn thanh đặc trưng của muối truyền thống. Quy cách đóng gói là 1kg/gói		
89	Mướp	kg	470	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Quả cứng cáp, màu xanh Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
90	Murop đắng	kg	420	<p>vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Quả cứng cáp, màu xanh, vị đắng.</p> <p>Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
91	Nếp thái	kg	280	Nếp Thái nhập khẩu, mùi thơm của nếp, không bị mối mọt, không dùng các chất bảo quản độc hại.		
92	Ngan khô	kg	290	Ngan tươi sống, khỏe mạnh, không mang mầm bệnh, được làm sạch, bỏ chân, bỏ lông và khô thơm.		
93	Ngan sạch làm sạch	kg	350	Ngan tươi sống, khỏe mạnh, không mang mầm bệnh, được làm sạch bỏ chân, bỏ lông.		
94	Ngao biển	kg	200	Ngao mới, còn sống, không có mùi khó chịu		
95	Nghệ tươi	kg	52	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Củ cứng cáp, vỏ nâu, lòng vàng/vàng đỏ.</p> <p>Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
96	Nước mắm	chai	400	Nước mắm Nam ngư hoặc tương đương. Hàng đóng theo quy cách nhà sản xuất. Còn hạn sử dụng		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
97	Ói	kg	300	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Quả cứng, vỏ liền lạc, vị ngọt Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
98	Quả dứa	kg	260	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Quả cứng cáp, không bị thủng lỗ, vị ngọt/chua thanh Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
99	Rau cải ngọt	kg	940	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau màu xanh, thân cây còn cứng Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
100	Rau cải thìa/cải chíp	kg	940	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau màu xanh, thân cây còn cứng Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
101	Rau khoai	kg	940	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau màu xanh, thân cây còn cứng Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
102	Rau má	kg	280	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau màu xanh, thân cây còn cứng Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
103	Rau mồng tơi	kg	420	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau màu xanh, thân cây còn cứng Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
104	Rau Mùi ta	kg	70	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau màu xanh, thân cây còn cứng Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
105	Rau cúc	Kg	890	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau màu xanh, thân cây còn cứng Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
106	Rau vệt	kg	960	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau từ các loại rau khoai, rau dền đỏ, rau bủ đất, rau mồng tơi còn tươi. Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
107	Riềng	kg	80	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Củ cứng cáp, vỏ nâu, lòng vàng/vàng đỏ. Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
108	Ruốc chai nhỏ	chai	90	Ruốc truyền thống, được đóng chai. Có mùi đặc trưng. Không ôi thiu hay có mùi lạ		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
109	Sá	kg	80	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Cây cứng cáp, mùi thơm đặc trưng Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
110	Su hào	kg	960	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Củ cứng cáp, lá xanh. Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
111	Su su	kg	960	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Củ cứng cáp, vỏ màu xanh non. Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
112	Sữa chua 100g	hộp	12360	Sữa chua Vinamilk hoặc tương đương, quy cách theo nhà sản xuất. Còn hạn sử dụng		
113	Sữa đậu nành	hộp	12360	Sữa đậu nành Fami hoặc tương đương. Quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giá rẻ kém chất lượng.		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
114	Sườn lợn không gộc	kg	130	Lấy từ lợn đạt tiêu chuẩn kiểm dịch, màu sắc tươi mới, không có máu, mùi lạ.		
115	Tép biển khô	kg	80	Tép biển mùa mới, màu vàng hoặc ngà cam, mùi thơm, vị ngọt.		
116	Thanh long	kg	270	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Quả cứng cáp, ruột trắng hoặc đỏ, vị thanh mát. Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
117	Thịt ba chỉ ngang	kg	180	<p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <p>- Các chỉ tiêu cảm quan: Thịt ba chỉ ngang: + Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, 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: Đặc trưng của thịt tươi. + Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ.</p> <p>- Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
118	Thịt bò ba chỉ rút xương	kg	210	<p><b>Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT</b></p> <p>hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <p>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSA TTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p> <p>Tiêu chuẩn thịt bò tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <p>- Các chỉ tiêu cảm quan:  Thịt bò ba chỉ rút xương:  + Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch màng, 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: Đặc trưng của thịt tươi.  + Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ.  - Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành.  Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <p>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSA TTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p>		
119	Thịt bò nạc	kg	180	<p>Tiêu chuẩn thịt bò tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p><b>Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT</b></p> <p>yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <p>- Các chỉ tiêu cảm quan:</p> <p>Thịt bò nạc:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch màng, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt.</li> <li>+ Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi.</li> <li>+ Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ.</li> <li>- Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành.</li> </ul> <p>Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <p>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSA.TTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p>		
120	Thịt Gà mía thà đôi	kg	330	<p>Thịt gà thà đôi, săn chắc, trọng lượng trên 2,5kg/con. Quá trình làm thịt đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
121	Thịt lợn (nạc vai, nạc móng)	kg	280	<p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <p>- Các chỉ tiêu cảm quan:</p> <p>Thịt nạc vai móng tươi lọc sạch:</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
122	Thịt lợn ngang	kg	180	<p><b>Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch màng, sạch mỡ, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt.</li> <li>+ Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi.</li> <li>+ Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ.</li> <li>- Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành.</li> <li>- Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</li> <li>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSA TTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</li> </ul> <p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Các chỉ tiêu cảm quan:</li> <li>Thịt lợn ngang:</li> <li>+ Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt.</li> <li>+ Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi.</li> <li>+ Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ.</li> <li>- Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành.</li> </ul>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
123	Thịt me (bê) có da	kg	130	<p>Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <p>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSA TTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p> <p>Tiêu chuẩn thịt bò tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <p>- Các chỉ tiêu cảm quan:</p> <p>Thịt me có da:</p> <p>+ Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch màng, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt.</p> <p>+ Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi.</p> <p>+ Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ.</p> <p>- Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành.</p> <p>Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <p>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSA TTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
124	Thịt me (bê) không da	kg	110	<p>Tiêu chuẩn thịt bò tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <p>- Các chỉ tiêu cảm quan:</p> <p>Thịt không da:</p> <p>+ Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch da, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt.</p> <p>+ Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi.</p> <p>+ Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ.</p> <p>- Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành.</p> <p>Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <p>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSA.TTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p>		
125	Tiêu bột	gói	500	Tiêu hạt xay, mùi thơm nồng, khô, không ẩm mốc hay vón cục.		
126	Rau muống	kg	1040	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Thân cứng cáp, màu xanh non.</p> <p>Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
127	Rau cải thảo	kg	620	<p>vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Bắp cứng cáp, màu xanh trắng hoặc vàng trắng</p> <p>Rau củ theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, không nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
128	Nộm sữa	kg	120	Làm từ các nguyên liệu sữa, các loại rau thơm, nước xốt có chất lượng tốt, không hong, không ôi thiu. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến.		
129	Nộm tai mối	kg	120	Làm từ các nguyên liệu tai mối lựa chọn các loại rau thơm, nước xốt có chất lượng tốt, không hong, không ôi thiu. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến.		
130	Tỏi củ D3-4 cm	kg	110	Củ tỏi khô, căng bóng, không thối, không bọp.		
131	Tôm nước lợ (size 70 +-5)	kg	130	Tôm tươi sống, không mang bệnh. Khi chế biến sẽ chín đỏ, vị thịt ngọt.		
132	Trứng cút kg	kg	310	Trứng cút đều quả, không có trứng cù, trứng hỏng		
133	Trứng gà ta	quả	5763	Trứng đều quả, không có trứng cù, trứng hỏng		
134	Trứng vịt	quả	5700	Trứng đều quả, không có trứng cù, trứng hỏng		
135	Trứng vịt lộn	quả	6300	Trứng đều quả, không có trứng cù, trứng hỏng		
136	Bánh rán	cái	4470	Bánh làm từ bột mỳ, bột nếp, nhân bánh chay hoặc mặn,		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				rán chín đều. Vị thơm ngon. Quá trình làm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
137	Tương ớt	chai	75	Tương ớt chinsu hoặc tương đương, nguyên vẹn, theo quy cách nhà sản xuất, còn hạn sử dụng		
138	Vùng trắng	kg	50	Hạt vùng màu trắng hơi vàng, được phơi khô, không có mối mọt, không sử dụng các chất bảo quản gây hại		
139	Xương ba lợn	kg	150	Xương lợn tươi, sáng màu, không có mùi lạ, không có màu lạ		
140	Xương bò	kg	150	Xương bò tươi, sáng màu, không có mùi lạ, không có màu lạ		
141	Gà công nghiệp nguyên con	kg	680	Thịt gà trọng lượng trên 2,5kg/con. Quá trình làm thịt đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
142	Mực tươi	kg	55	Mực tươi, không mang bệnh. Khi chế biến sẽ chín đỏ, vị thịt ngọt		
143	Cá trê nguyên con	kg	1320	Cá tươi, còn sống không có mùi lạ, không có màu lạ		
144	Đầu Cá trê	kg	650	Cá tươi, còn sống không có mùi lạ, không có màu lạ		

**1.3. Các yêu cầu khác:**

- Thời gian bàn giao hàng hóa:
- + Đòi toàn bộ thực phẩm nhà thầu cung cấp hàng ngày cho Chủ đầu tư trong khoảng thời gian từ 06h00-08h00, khối lượng cụ thể do Chủ đầu tư thông báo đến nhà thầu.

- Hàng hóa chào thầu phải đảm bảo và nêu rõ ký mã hiệu (nếu có), tên nhà sản xuất, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng đáp ứng theo yêu cầu của HSMT.

- Toàn bộ hàng hoá cung cấp cho gói thầu phải mới 100%, chưa qua sử dụng, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hợp lệ còn thời hạn sử dụng. Hàng hóa phải được bảo vệ một cách thích hợp chống các hư hỏng có thể xảy ra khi vận chuyển, lưu kho từ nơi sản xuất đến bên mua, đóng gói nguyên đai nguyên kiện, đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển, bàn giao. Nhà thầu chịu trách nhiệm hoàn toàn trước pháp luật về các giấy tờ chứng minh, nguồn gốc, xuất xứ hàng hóa và phải có nghĩa vụ đền bù toàn bộ các tổn hại nếu để xảy ra mất an toàn vệ sinh thực phẩm, vi phạm trong việc liên quan đến xuất xứ, nguồn gốc của hàng hóa.

- Trường hợp, nếu để phát hiện hàng hóa không rõ nguồn gốc, hàng giả, hàng kém chất lượng... nhà thầu phải chịu trách nhiệm trước pháp luật và phải chịu đền bù mọi tổn thất cho Chủ đầu tư.

- Trong thời gian bảo hành, nếu hàng hóa không đảm bảo chất lượng, thì nhà thầu sẽ phải chịu mọi phí tổn để thay mới hoặc khác phục.

**Ghi chú:** Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu sản phẩm (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật để minh họa và chỉ mang tính tham khảo các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật yêu cầu. Nhà thầu có thể lựa chọn dự thầu hàng hóa có nguồn gốc, xuất xứ, nhà sản xuất, thương hiệu, mã hiệu phù hợp với điều kiện cung cấp nhưng phải đảm bảo yêu cầu có tiêu chuẩn kỹ thuật, tính năng sử dụng “tương đương” hoặc “ưu việt hơn” hoặc “tốt hơn” so với các yêu cầu trong E-HSMT. – “Tương đương” có nghĩa là có đặc tính kỹ thuật tương tự, có tính năng sử dụng là tương đương với các hàng hóa đã nêu trên.

## **Mục 2. Bàn về: Không có**

### **Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm**

- Nhà thầu cam kết hàng hóa cung cấp bảo đảm chất lượng và đảm bảo an toàn thực phẩm.  
- Nhà thầu phải tuân theo tất cả các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm do Nhà nước ban hành và các quy định khác của chủ đầu tư trong quá trình giao nhận hàng hóa cung cấp. Các bên kiểm tra ngoại quan màu sắc, số lượng, nhãn mác, bao gói còn nguyên vẹn, hình dáng bao gói hạn sử dụng trước khi nhận hàng. Các tài liệu chứng minh về tính hợp lệ của hàng hóa. Các tài liệu khác có liên quan. Chủ đầu tư có quyền kiểm tra thử nghiệm hàng hóa được cung cấp để đảm bảo hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của HSMT. Chủ đầu tư sẽ tiến hành khảo sát kiểm tra hàng hóa đột xuất và lấy mẫu ngẫu nhiên để gửi đơn vị có chức năng kiểm định làm căn cứ đánh giá chất lượng cung cấp hàng hóa dịch vụ. Việc kiểm tra, kiểm nghiệm hàng hóa cung cấp Nhà thầu phải chịu toàn bộ chi phí kiểm nghiệm và chịu trách nhiệm theo quy định của pháp luật nếu chất lượng hàng hóa không đáp ứng yêu cầu. Việc kiểm tra, đánh giá hàng hóa của chủ đầu tư không dẫn đến việc miễn trừ nghĩa

vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác theo hợp đồng của nhà thầu. Thời gian, địa điểm và cách thức tiến hành kiểm tra, thử nghiệm: Chủ đầu tư sẽ thông báo cụ thể cho Nhà thầu trong quá trình thực hiện hợp đồng Chủ đầu tư kiểm tra và thực hiện nghiệm thu theo quy định khi nhà thầu đã thực hiện hoàn tất khối lượng công việc. (Nhà thầu chịu hoàn toàn trách nhiệm việc trông coi, bảo quản tránh hư hỏng hoặc mất mát trước khi tiến hành nghiệm thu).