

## **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 Cơ sở Trung tâm Công tác xã hội Nghệ An năm 2026
- Tên chủ đầu tư: Trung tâm Công tác xã hội 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 Lưu Tiêu Lưu Sơn, xã Đô Lương, 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 Cơ sở Trung tâm Công tác xã hội Nghệ An năm 2026
- Giá gói thầu: **1.171.131.000** 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: 7 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 đề 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	3600	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 mướt giò	Suất	1800	Bánh trắng trong ngày, trắng, dẻo, thơm, Không dùng phụ gia độc hại trong quá trình sản xuất.		
3	Bánh mỳ thịt	chiếc	1800	Bánh làm và nướng trong ngày, bánh vàng đều và chín thơm, nhân làm từ thịt nạc vai có kèm dưa chuột, cà rốt, lộc thơm, nước sốt, kem bơ. 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.		
4	Bánh mỳ ngọt	Chiếc	1800	Theo quy cách của nhà sản xuất, có thành phần rõ ràng, có hạn sử dụng		
5	Mỳ tôm	gói	3600	Mì Kokomi hoặc tương đương. Còn hạn sử dụng		
6	Phở gà	kg	1800	Sợi phở trắng, nấu phở lấy từ nước luộc thịt gà, thịt gà dai và thơm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không có mùi lạ, không màu lạ, không ôi thiu.		
7	Phở bò	gói	1800	Sợi phở trắng, nấu phở lấy từ nước hầm xương bò, thịt bò dẻo, mùi thơm đặc trưng. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không có mùi lạ, không màu lạ, không ôi thiu.		

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
8	Cháo dinh dưỡng	hộp	642	Theo quy cách của nhà sản xuất, có thành phần rõ ràng, có hạn sử dụng		
9	Xôi nước bông	gói	1800	Xôi dẻo từ nếp loại 1, chín đều, mềm thơm. Khi cung cấp còn nóng để có thể sử dụng ăn ngay		
10	Gas loại bình 12kg	Bình	15	Là sản phẩm theo quy cách 12kg/bình.		
11	Gas loại bình 45kg	Bình	15	Là sản phẩm theo quy cách 45kg/bình.		
12	Bắp cải	kg	200	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.		
13	Bí đỏ	kg	200	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 non	kg	200	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.		

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
15	Bí xanh dài	kg	200	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 dân tộc	kg	200	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.		
17	Bột canh 180 gram	gói	428	Bột canh Aoen hoặc tương đương. Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng.		
18	Bột Mì	kg	20	Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng.		
19	Bột năng	kg	20	Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng.		
20	Bột ngọt gói 1kg	gói	107	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.		
21	Cuốn	Cái	3360	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.		

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
22	Cá bạc má	kg	112	<p>Hình dáng: Cá có hình dáng đều, không vỡ, không biến dạng</p> <p>- Màu sắc: Màu sắc tự nhiên, không sạm đen 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>		
23	Cà chua	kg	56	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Cà chua có màu đỏ 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>		
24	Cà dứa	kg	160	<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>		
25	Cá Nục	kg	112	<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 sảy lò) hoặc ó vàng quá mức</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>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 18-20con/kg</p>		
26	Cà rốt	kg	100	<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>		
27	Cam sành theo mùa	kg	210	<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 nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
28	Chà cá biển	kg	112	<p>Được làm từ chà 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</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>Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009</p> <p>Được làm từ thịt chà 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>		
29	Chà cá thác lác	kg	90	<p>Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009</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</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>		
30	Chanh quả	kg	30	<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 chanh</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>		
31	Chuối tiêu (Quả đều, chín)	Quả	1830	<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>		

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
				quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
				Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Có màu trắng		
32	Củ cải trắng	kg	50	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.		
33	Dấm gạo loại 1	chai	10	Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng.		
34	Dầu ăn 5 lít	can	50	Hàng hóa theo quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng.		
				Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.		
35	Đậu cove	kg	150	Có màu xanh lá, quả 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.		
36	Đậu phụ	kg	100	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.		
37	Đậu xanh nguyên vỏ	kg	20	Hạt đậu vỏ màu xanh, ruột màu vàng được phơi khô, trong hạt có màu xanh hoặc hơi ngả trắng, không bị mối mọt, không ngâm các chất chống mốc, chống mối.		

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	Dưa chua	kg	60	Dưa muối từ rau cải tươi, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất và bảo quản 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 nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
39	Dưa chuột	kg	150	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Có vỏ màu xanh, ruột đỏ, quả căng. 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.		
40	Dưa bầu	kg	200	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, ... Trọng lượng: 1 kg/ 1 gói.		
41	Đường trắng	kg	220			

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
42	Gạo dẻo quê (miền Trung)	kg	1780	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, một		
43	Giá đỗ	kg	90	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.		
44	Giá vị bò kho	gói	50	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		
45	Giá vị bột cốt dừa	gói	30	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		
46	Giá vị bột Điều đỏ (nhỏ)	gói	50	Màu đỏ đậm, hạt khô không bị mốc. Còn hạn sử dụng.		
47	Giá vị bột Nghệ khô	kg	10	Màu vàng, khô, không vón cục, không mốc, không phụ gia độc hại.		
48	Giá vị ca ri	gói	15	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
49	Gia vị Điều (đỏ) hạt	kg	2	Màu đỏ đậm, hạt khô không bị mốc.		
50	Gia vị kho tàu (sốt)	gói	50	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		
51	Gia vị kho tàu (bột)	gói	50	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		
52	Gia vị nấu thịt hộp	gói	50	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		
53	Gia vị ngũ vị hương	gói	30	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 nước cốt dừa - 400ml	hộp	15	Mùi 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		
55	Lộc thơm	kg	30	Bao gồm các loại lộc thơm theo mùa		
56	Giò bò	kg	100	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
57	Giò gà	kg	100	<p>chuyên 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>		
58	Giò lợn	kg	100	<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>		
59	Giừng 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
60	Hành củ kiệu	kg	50	<p>không ngâm nước.</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>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>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>		
61	Hành lá	kg	50	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>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>		
62	Hành tím	kg	30	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>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>		
63	Hành tây	kg	100	<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.		
64	Hạt nêm 900g	gói	250	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.		
65	Hẹ	kg	90	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.		
66	Khoai tây	kg	120	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.		
67	Lá lốt	bó	50	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
68	Lạc nhập	kg	60	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.		
69	Lạc sấy	kg	60	Lạc nhập khâu, hạt đều. Màu vàng hoặc hơi ngả trắng.		
70	Mực tươi	kg	140	Hạt chín đều, thơm. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất và bảo quản.		
71	Mật mía nhỏ	chai	30	Mực tươi, không mang bệnh. Khi chế biến sẽ chín đỏ, vị thịt ngọt.		
72	Mé/ bò ba chi tút xương	kg	100	Vị ngọt đậm màu nâu hoặc cánh dán. Quá trình sản xuất và bảo quản đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm		
73	Miến gạo loại I	kg	70	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		
74	Miến dong	kg	50	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
75	Mọc gà	kg	130	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 mọc có màu trắng, cắt lát có lẫn mỡ li ti, dẻo, thơm không lẫn xương hoặc tạp chất., không ối, 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		
76	Mộc nhĩ	kg	10	Loại hàng khô, không nát, khi ngâm nước mềm giòn. Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Có màu xanh đậm		
77	Mùi tàu	kg	10	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.		
78	Muối hạt to	gói	100	Hạt trắng, vị mặn thanh đặc trưng của muối truyền thống. Quy cách:1kg/gói		
79	Mướp	kg	150	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 vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và 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
80	Nếp thái	kg	30	Nếp Thái nhập khẩu, mùi thơm của nếp, không bị mối mọt, không dùng các chất bảo quản độc hại.		
81	Ngan khô	kg	120	Ngan tươi sống, khỏe mạnh, không mang mầm bệnh, được làm sạch, bỏ chân, bỏ lông và khô thơm.		
82	Ngan làm sạch	kg	120	Ngan tươi sống, khỏe mạnh, không mang mầm bệnh, được làm sạch bỏ chân, bỏ lông.		
83	Ngao biển	kg	80	Ngao mới, còn sống, không có mùi khó chịu		
84	Nghệ tươi	kg	20	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.		
85	Nước mắm	chai	214	Nước mắm Nam ngư hoặc tương đương. Hàng đóng theo quy cách NSX. Còn hạn sử dụng		
86	Ói	kg	200	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.		
87	Rau cải ngọt	kg	150	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.		

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>Rau màu xanh, thân cây còn cứng</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> <p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p>		
88	Rau cải thìa/cải chíp	kg	150	<p>Rau màu xanh, thân cây còn cứng</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> <p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p>		
89	Rau khoai	kg	100	<p>Rau màu xanh, thân cây còn cứng</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> <p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p>		
90	Rau mồng tơi	kg	100	<p>Rau màu xanh, thân cây còn cứng</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> <p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p>		
91	Rau Mùi ta	kg	20	<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
				<p>không ngâm nước.</p> <p>Rau màu xanh, thân cây còn cứng</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>		
92	Rau củ	Kg	100	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Rau màu xanh, thân cây còn cứng</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>		
93	Rau vặt	kg	100	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <p>Rau từ các loại rau khoai, rau dền đỏ, rau bủ đất, rau mồng tơi còn tươi.</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>		
94	Riềng	kg	10	<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</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
				và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
95	Ruốc chai nhỏ	chai	15	Ruốc truyền thống, được đóng chai. Có mùi đặc trưng. Không ôi thiu hay có mùi lạ		
96	Sả	kg	10	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.		
97	Su hào	kg	160	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.		
98	Su su	kg	160	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.		
99	Sữa chua 100g	hộp	3360	Sữa chua Vinamilk hoặc tương đương, quy cách theo NSX. 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
100	Sữa tươi	hộp	3360	Sữa tươi TH hoặc tương đương. Quy chuẩn nhà sản xuất, đảm bảo hàng chính hãng, không phải hàng giả kém chất lượng.		
101	Sườn lợn không gộc	kg	150	Lấy từ lợn đạt tiêu chuẩn kiểm dịch, màu sắc tươi mới, không có máu, mùi lạ.		
102	Tép biển khô	kg	80	Tép biển mùa mới, màu vàng hoặc ngả cam, mùi thơm, vị ngọt.		
103	Thanh long	kg	150	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.		
104	Thịt ba chỉ ngang	kg	180	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. - 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.		

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
105	Thịt bò ba chỉ rút xương	kg	200	<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 VSATTP. 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 bò ba chỉ rút xương:</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 VSATTP. Thời điểm giết mổ:</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
106	Thịt bò nạc	kg	150	<p>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 bò nạc:</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 VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p>		
107	Thịt gà mía thà đôi	kg	560	Thịt gà thà đôi, săn chắc, trọng lượng trên 2,5kg/con. Quá trình làm thịt đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.		
108	Thịt lợn (nạc vai, nạc mông)	kg	150	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,		

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>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 nạc vai mỏng tươi lọc sạch:</li> <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, không có mùi lạ.</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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</li> </ul>		
109	Thịt lợn 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> <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> </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
110	Thịt me (bê) có da	kg	100	<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 VSATTP. 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>		

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
111	Thịt me (bê) không da	kg	110	<p>-Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p> <p>Tiêu chuẩn thịt bê 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 không da: +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. +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 VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p>		
112	Tiêu bột	gói	214	Tiêu hạt xay, mùi thơm nồng, khô, không ẩm mốc hay vón cục.		
113	Tim bò	kg	90	Tiêu chuẩn tim tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về tim tươi, với các yêu		

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>câu 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>Tim tươi lọc sạch:</p> <p>+Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch màng, sạch mỡ, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào tim không để lại dấu ấn trên bề mặt tim.</p> <p>+Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi.</p> <p>+Mùi: Đặc trưng của tim 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 VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p>		
114	Rau muống	kg	150	<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 vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
115	Rau cải thảo	kg	150	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</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
				Bắp cứng cáp, màu xanh trắng hoặc vàng trắng 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.		
116	Nộm sữa	kg	70	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.		
117	Nộm tai mũi	kg	70	Làm từ các nguyên liệu tai, mũi lợn 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.		
118	Tỏi củ D3-4 cm	kg	30	Củ tỏi khô, căng bóng, không thối, không bọp.		
119	Tôm nước lợ (size 70 +-5)	kg	130	Tôm tươi sống, không mang bệnh. Khi chế biến sẽ chín đỏ, vị thịt ngọt.		
120	Trứng cút kg	kg	100	Trứng cút đều quả, không có trứng cũ, trứng hỏng		
121	Trứng gà ta	quả	3360	Trứng đều quả, không có trứng cũ, trứng hỏng		
122	Tương ớt	chai	50	Tương ớt chinsu hoặc tương đương, nguyên vẹn, theo quy cách NSX, còn hạn sử dụng		
123	Vừng trắng	kg	10	Hạt vừng màu trắng hơi vàng, được phơi khô, không có mối mọt, không sử dụng các chất bảo quản gây hại		
124	Xương ba lợn	kg	80	Xương lợn tươi, sáng màu, không có mùi lạ, không có máu lạ		
125	Xương bò	kg	50	Xương bò tươi, sáng màu, không có mùi lạ, không có máu		

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
				lạ		

### 1.3. Các yêu cầu khác:

- Thời gian bàn giao hàng hóa:
- + Đối 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 về 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” 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. Bản vẽ:** 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).