

## **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 toán mua sắm, gói thầu***

- Tên gói thầu: Gói thầu số 1: Mua sắm thực phẩm
- Tên dự toán mua sắm: Mua sắm thực phẩm phục vụ chăm sóc, nuôi dưỡng bệnh nhân năm 2026 của Trung tâm Bảo trợ xã hội Chăm sóc và Phục hồi chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí Khánh Hòa
- Chủ đầu tư: Trung tâm Bảo trợ Xã hội Chăm sóc và Phục hồi Chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí Khánh Hoà
- Nguồn vốn: Từ dự toán nguồn kinh phí không tự chủ chi cho đối tượng. 10 tháng (từ ngày 01/03/2026 đến 31/12/2026)
- Thời gian thực hiện gói thầu: 10 tháng
- Địa điểm cung cấp: Trung tâm Bảo trợ Xã hội Chăm sóc và Phục hồi Chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí Khánh Hoà - Địa chỉ: Thôn An Định, Xã Diên Thọ, Tỉnh Khánh Hòa.

##### **1.2. Yêu cầu về kỹ thuật:**

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

- Hàng hóa phải bảo đảm chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm, phù hợp với quy định của pháp luật hiện hành về an toàn thực phẩm.
- Hàng hóa phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, được cung cấp từ các cơ sở sản xuất, kinh doanh hợp pháp.
- Hàng hóa phải còn thời hạn sử dụng, bảo đảm độ tươi, không ôi thiu, không biến chất, không nhiễm bẩn, không chứa các chất cấm theo quy định của pháp luật.
- Đối với Hàng hóa (thực phẩm) chế biến, đóng gói sẵn: hàng hóa phải còn thời hạn sử dụng (Sản phẩm đóng gói còn hạn sử dụng tối thiểu 2/3 hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất), được đóng gói theo quy cách của nhà sản xuất, bảo đảm các thông số kỹ thuật phù hợp với đặc tính kỹ thuật, bao bì nguyên vẹn, có nhãn mác theo quy định.

###### **1.2.2. Yêu cầu kỹ thuật đối với hàng hóa**

Nhà thầu phải chào thầu danh mục hàng hóa theo gói thầu đáp ứng các thông số kỹ thuật theo danh mục liệt kê dưới đây, trong trường hợp bất kỳ thông số kỹ thuật nào có chỉ dẫn liên quan đến nhãn hiệu hàng hóa hoặc ký hiệu/quy định riêng khác kèm theo thì chỉ mang tính chất tham khảo, nhà thầu có thể chào thầu các loại hàng hóa có tính năng kỹ thuật tương đương hoặc tốt hơn.

- Nhà thầu phải cam kết hàng hoá được cung cấp đáp ứng đầy đủ các điều kiện tiêu chuẩn theo quy định của E- HSMT.

- Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu (nếu có) trong bảng Tiêu chuẩn kỹ thuật chi tiết dưới đây để yêu cầu cho các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật yêu cầu, nhà thầu có thể lựa chọn dự thầu hàng hóa có nguồn gốc, xuất xứ, nhà sản xuất, thương hiệu, mã hiệu phù hợp với điều kiện cung cấp nhưng phải đảm bảo yêu cầu có tiêu chuẩn kỹ thuật, đặc tính kỹ thuật, tính năng, sử dụng “tương đương” hoặc “ưu việt hơn” so với yêu cầu tối thiểu.

Dưới đây là tóm tắt thông số kỹ thuật của hàng hóa, dịch vụ liên quan. Hàng hóa, dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn sau đây:

STT	Tên hàng hóa/dịch vụ liên quan	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
<b>I</b>	<b>Nhóm thịt, chả cá các loại</b>	
1	Xương	- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát. - Đảm bảo ATVSTP trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh, thuốc tăng trọng. - Thịt săn chắc không nhũn không rỉ dịch, chảy nhớt; - Phải có đóng dấu kiểm dịch và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm
2	Nạc xay	- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát. - Đảm bảo ATVSTP trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh, thuốc tăng trọng. - Thịt săn chắc không nhũn không rỉ dịch, chảy nhớt; - Phải có đóng dấu kiểm dịch và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm
3	Giò heo	- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát. - Đảm bảo ATVSTP trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh, thuốc tăng trọng. - Thịt săn chắc không nhũn không rỉ dịch, chảy nhớt; - Phải có đóng dấu kiểm dịch và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm
4	Thịt ba chỉ	- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát. - Đảm bảo ATVSTP trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh, thuốc tăng trọng. - Thịt săn chắc không nhũn không rỉ dịch, chảy nhớt; - Phải có đóng dấu kiểm dịch và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm

5	Thịt cóc lếch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát.</li> <li>- Đảm bảo ATVSTP trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh, thuốc tăng trọng.</li> <li>- Thịt săn chắc không nhũn không rỉ dịch, chảy nhớt;</li> <li>- Phải có đóng dấu kiểm dịch và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
6	Thịt nạc vai	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát.</li> <li>- Đảm bảo ATVSTP trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh, thuốc tăng trọng.</li> <li>- Thịt săn chắc không nhũn không rỉ dịch, chảy nhớt;</li> <li>- Phải có đóng dấu kiểm dịch và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
7	Thịt sườn non	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát.</li> <li>- Đảm bảo ATVSTP trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh, thuốc tăng trọng.</li> <li>- Thịt săn chắc không nhũn không rỉ dịch, chảy nhớt;</li> <li>- Phải có đóng dấu kiểm dịch và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
8	Thịt vịt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát.</li> <li>- Đảm bảo ATVSTP trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh, thuốc tăng trọng.</li> <li>- Thịt săn chắc không nhũn không rỉ dịch, chảy nhớt;</li> <li>- Phải có đóng dấu kiểm dịch và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
9	Thịt bò tái	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát.</li> <li>- Đảm bảo ATVSTP trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh, thuốc tăng trọng.</li> <li>- Thịt săn chắc không nhũn không rỉ dịch, chảy nhớt;</li> <li>- Phải có đóng dấu kiểm dịch và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
10	Bắp bò	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát.</li> <li>- Đảm bảo ATVSTP trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh, thuốc tăng trọng.</li> <li>- Thịt săn chắc không nhũn không rỉ dịch, chảy nhớt;</li> <li>- Phải có đóng dấu kiểm dịch và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>

11	Thịt bò gân	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát.</li> <li>- Đảm bảo ATVSTP trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh, thuốc tăng trọng.</li> <li>- Thịt săn chắc không nhũn không rỉ dịch, chảy nhớt;</li> <li>- Phải có đóng dấu kiểm dịch và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
12	Thịt gà ta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát.</li> <li>- Đảm bảo ATVSTP trong quá trình giết mổ, vận chuyển, không tồn kháng sinh, thuốc tăng trọng.</li> <li>- Thịt săn chắc không nhũn không rỉ dịch, chảy nhớt;</li> <li>- Phải có đóng dấu kiểm dịch và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
13	Giò sống	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt. không hàng the, hàng mới hấp nóng, còn nguyên bao bì của nhà sản xuất.</li> </ul>
14	Chả lụa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt. không hàng the, hàng mới hấp nóng, còn nguyên bao bì của nhà sản xuất.</li> </ul>
15	Giò thủ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt. không hàng the, hàng mới hấp nóng, còn nguyên bao bì của nhà sản xuất.</li> </ul>
16	Chả ram	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt. không hàng the, hàng mới hấp nóng, còn nguyên bao bì của nhà sản xuất.</li> </ul>

17	Chả cá	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt. không hàng the, hàng mới hấp nóng, còn nguyên bao bì của nhà sản xuất.</li> </ul>
18	Thịt riêu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt. không hàng the, hàng mới hấp nóng, còn nguyên bao bì của nhà sản xuất.</li> </ul>
<b>II</b>	<b>Nhóm tôm, cá, mực các loại</b>	
1	Cá ba sa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát</li> <li>- Cá còn nhớt bóng, mắt cá còn trong suốt, vảy cá tươi, không có niêm dịch và không có mùi hôi; không tồn ure</li> <li>- Mang cá đỏ tươi, không bị thâm hoặc trắng bệch. Mang cá dính chặt với hoa khế;</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> </ul>
2	Cá nục	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát</li> <li>- Cá còn nhớt bóng, mắt cá còn trong suốt, vảy cá tươi, không có niêm dịch và không có mùi hôi; không tồn ure</li> <li>- Mang cá đỏ tươi, không bị thâm hoặc trắng bệch. Mang cá dính chặt với hoa khế;</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> </ul>
3	Cá bò	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát</li> <li>- Cá còn nhớt bóng, mắt cá còn trong suốt, vảy cá tươi, không có niêm dịch và không có mùi hôi; không tồn ure</li> <li>- Mang cá đỏ tươi, không bị thâm hoặc trắng bệch. Mang cá dính chặt với hoa khế;</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> </ul>

4	Cá dưa gang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát</li> <li>- Cá còn nhớt bóng, mắt cá còn trong suốt, vảy cá tươi, không có niêm dịch và không có mùi hôi; không tồn ure</li> <li>- Mang cá đỏ tươi, không bị thâm hoặc trắng bệch. Mang cá dính chặt với hoa khế;</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> </ul>
5	Cá đồng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát</li> <li>- Cá còn nhớt bóng, mắt cá còn trong suốt, vảy cá tươi, không có niêm dịch và không có mùi hôi; không tồn ure</li> <li>- Mang cá đỏ tươi, không bị thâm hoặc trắng bệch. Mang cá dính chặt với hoa khế;</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> </ul>
6	Cá cơm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát</li> <li>- Cá còn nhớt bóng, mắt cá còn trong suốt, vảy cá tươi, không có niêm dịch và không có mùi hôi; không tồn ure</li> <li>- Mang cá đỏ tươi, không bị thâm hoặc trắng bệch. Mang cá dính chặt với hoa khế;</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> </ul>
7	Cá trắm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát</li> <li>- Cá còn nhớt bóng, mắt cá còn trong suốt, vảy cá tươi, không có niêm dịch và không có mùi hôi; không tồn ure</li> <li>- Mang cá đỏ tươi, không bị thâm hoặc trắng bệch. Mang cá dính chặt với hoa khế;</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> </ul>
8	Cá thu nừ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát</li> <li>- Cá còn nhớt bóng, mắt cá còn trong suốt, vảy cá tươi, không có niêm dịch và không có mùi hôi; không tồn ure</li> <li>- Mang cá đỏ tươi, không bị thâm hoặc trắng bệch. Mang cá dính chặt với hoa khế;</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> </ul>

9	Tôm sống vừa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát, vỏ sáng bóng, thịt săn chắc, màu sắc tự nhiên;</li> <li>- Đầu tôm dính chặt với thân, chân và râu còn nguyên vẹn;</li> <li>- Không có mùi hôi; không tồn ure</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> </ul>
10	Cua xay	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát, còn mùi tự nhiên đặc trưng của cua.</li> <li>- Thịt cua sau khi xay có màu sắc tự nhiên, không lẫn tạp chất, không bị ôi thiu;</li> <li>- Không có mùi hôi; không tồn ure</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> </ul>
11	Mực com vừa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát</li> <li>- Thịt săn chắc, đàn hồi tốt;</li> <li>- Da mực còn nguyên vẹn, không bong tróc, không ngả màu;</li> <li>- Không có mùi hôi; không tồn ure</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> </ul>
<b>III</b>	<b>Nhóm rau củ các loại</b>	
1	Dưa leo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ;</li> <li>- Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh;</li> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát</li> </ul>
2	Bắp còi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ;</li> <li>- Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh;</li> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát</li> </ul>
3	Bắp sú	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ;</li> <li>- Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh;</li> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát</li> </ul>
4	Bầu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ;</li> <li>- Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh;</li> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát</li> </ul>
5	Bí đỏ tròn	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ;</li> <li>- Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh;</li> <li>- Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát</li> </ul>

6	Bí chanh	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát
7	Cà chua	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát
8	Cà dĩa	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát
9	Cà rốt	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát
10	Cải thảo	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát
11	Cần tây	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát
12	Chanh	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát
13	Củ cải trắng	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát
14	Su su	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát
15	Đậu khuôn sống	- Hàng mới, Sản xuất chế biến trong ngày. - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

16	Đậu khuôn tam giác	'- Hàng mới, Sản xuất chế biến trong ngày. - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
17	Đậu ve	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát
18	Đu đủ	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Tươi, mới, ngon, không có mùi, dập nát
19	Dưa cải	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
20	Giá	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
21	Hành tây	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
22	Hẹ	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
23	Khô qua	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
24	Củ các loại	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
25	Khoai tím	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.

26	É trắng	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
27	É quế	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
28	Lá giang	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
29	Măng chua	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
30	Măng tươi	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
31	Mướp	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
32	Rau bò ngót	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
33	Rau cải	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
34	Rau má	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
35	Rau tập tàng	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.

36	Rau muống	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
37	Rau cải bó xôi	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
38	Rau chùm ngây	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
39	Bắp bào	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
40	Nấm rơm	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
41	Rau đay	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
42	Rau nấu chua	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
43	Rau răm	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
44	Rau sống thập cẩm	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
45	Rau tần ô	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.

46	Rau xà lách xoong	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
47	Sả	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
48	Súp lơ	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
49	Dưa hồng	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
50	Thom	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
51	Tía tô	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
52	Ớt	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
53	Hành củ + tỏi	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
54	Gừng	- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ; - Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh; - Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.

55	Hành lá + ngò	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại rau củ;</li> <li>- Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh;</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> </ul>
<b>IV</b>	<b>Nhóm thành phẩm, trái cây, gia vị</b>	
1	Bánh mì	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hàng mới, Sản xuất chế biến trong ngày.</li> <li>- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</li> </ul>
2	Bún	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hàng mới, Sản xuất chế biến trong ngày.</li> <li>- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</li> </ul>
3	Bánh ướt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hàng mới, Sản xuất chế biến trong ngày.</li> <li>- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</li> </ul>
4	Mì quảng khô	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hàng mới, Sản xuất chế biến trong ngày.</li> <li>- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</li> </ul>
5	Bánh phở bắc	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hàng mới, Sản xuất chế biến trong ngày.</li> <li>- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</li> </ul>
6	Nui khô	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SAFOCO hoặc tương đương</li> <li>- Hàng mới, còn hạn sử dụng</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
7	Bánh canh gạo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hàng mới, Sản xuất chế biến trong ngày.</li> <li>- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</li> </ul>
8	Hành phi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hàng mới, Sản xuất chế biến trong ngày.</li> <li>- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</li> </ul>
9	Trứng gà công nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Không bị ung, thối, bể, dập, nát;</li> <li>- Khi cân kg tối thiểu phải 19 kg/ 300 quả</li> </ul>
10	Trứng vịt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Không bị ung, thối, nứt, bể</li> <li>- Khi cân kg tối thiểu phải 20 kg/ 300 quả</li> </ul>
11	Trứng cút	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Không bị ung, thối, bể, dập, nát;</li> <li>- Khi cân kg tối thiểu phải 6 kg/ 300 quả</li> </ul>
12	Xúc xích (gói 5 cây x 35g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>

13	Sữa đặc 380g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loại Ngôi sao Phương Nam hoặc tương đương</li> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
14	Bơ đậu phộng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
15	Phomai con bò cười	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
16	Mắm ruốc, mắm tôm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
17	Đậu Phụng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hạt to đều, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
18	Đậu đen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hạt to đều, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>

19	Đậu xanh không vỏ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hạt to đều, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
20	Đậu xanh hạt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hạt to đều, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất;</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
21	Nấm mèo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hàng mới, còn hạn sử dụng</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
22	Rong biển (loại khô)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hàng mới, còn hạn sử dụng</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
23	Nước mắm loại 25 độ đậm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loại 584 hoặc tương đương</li> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
24	Bột ngọt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng</li> </ul>
25	Tiêu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, <del>không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt.</del></li> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
26	Đường	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, <del>không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt.</del></li> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất.</li> </ul>

		- Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm
27	Đường phèn	- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, <del>thiu</del> , chảy nhớt. - Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm
28	Ốt bột	- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, <del>thiu</del> , chảy nhớt. - Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm
29	Bột canh	- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt. - Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm
30	Muối hạt	- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, <del>thiu</del> , chảy nhớt. - Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm
31	Dầu ăn	- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt. - Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm
32	Muối I ốt	- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, <del>thiu</del> , chảy nhớt. - Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm

33	Tương cà chai 830gr	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt.</li> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
34	Dầu hào 820g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt.</li> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
35	Tương ớt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt.</li> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
36	Xi dầu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm</li> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
37	Dấm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất.</li> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
38	Nghệ bột (gói 500g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, Dạng bột khô, tơi mịn, không vón cục, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
39	Nước cốt dừa 400ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất.</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>

40	Bơ thực vật 800gr	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loại Tường An hoặc tương đương</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
41	Màu điều 100ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất.</li> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
42	Hoa hòe, quế	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt.</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
43	Dừa trái	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại trái cây</li> <li>- Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
44	Chuối	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại trái cây</li> <li>- Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
45	Dưa hấu đỏ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại trái cây</li> <li>- Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
46	Thanh long	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại trái cây</li> <li>- Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
47	Nho	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phải đảm bảo tươi, ngon, có màu sắc đặc trưng của từng loại trái cây</li> <li>- Không dập nát, hư, thối, lẫn tạp chất, sâu bệnh</li> <li>- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>
48	Yến lon	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mới, ngon, đảm bảo thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ul>

49	Rau cau dừa	- Có màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không lẫn tạp chất, không rỉ dịch, ôi, thiu, chảy nhớt
50	Sữa chua	- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm
51	Sữa trái cây hộp 180ml	- Có nguồn gốc xuất xứ nhãn hiệu rõ ràng và bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.

### 1.3. Các yêu cầu khác

- Nhà thầu tham gia dự thầu phải chào đúng và đủ số lượng và danh mục hàng hóa nêu tại bảng phạm vi cung cấp – Mẫu số 1B;

- Nhà thầu phải có các giải pháp kỹ thuật, biện pháp tổ chức cung cấp hàng hóa hợp lý, phù hợp với hiện trạng địa điểm cung cấp;

- Nhà thầu phải có các giải pháp, biện pháp để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình cung cấp hàng hóa, đảm bảo phù hợp với quy định của pháp luật chuyên ngành;

- Nhà thầu phải 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;

- Có bảng cam kết thực hiện giao hàng đúng tiến độ;

- 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 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.

### Mục 2. Bản vẽ

E-HSMT không có bản vẽ

### Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có:

- Nhà thầu phải thực hiện kiểm tra tình trạng hàng hóa trước khi giao hàng. Toàn bộ hàng hóa sẽ được kiểm tra hoặc sử dụng thử (nếu Chủ đầu tư có yêu cầu) trước khi bàn giao và nghiệm thu.

- Chủ đầu tư hoặc đại diện của Chủ đầu tư có quyền kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa nhà thầu cung cấp để đảm bảo hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của E-HSMT được phê duyệt.

- 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

- Trường hợp hàng hóa không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì chủ đầu tư có quyền từ chối và Nhà thầu phải có trách nhiệm thay thế hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật. Trường hợp Nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh các hàng hóa không phù hợp. Chủ đầu tư có quyền tổ chức việc thay thế hay điều chỉnh nếu thấy cần thiết, mọi rủi ro và chi phí liên quan do Bên B chịu.

- Việc thực hiện kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa của Chủ đầu tư không dẫn đến miễn trừ nghĩa vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác theo hợp đồng của nhà thầu.