

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

- Tên gói thầu: Mua gạo, rau, củ, quả, đường cát trắng và gia vị cho can phạm nhân ăn 06 tháng đầu năm 2026
- Thuộc dự toán: Mua gạo, rau, củ, quả, đường cát trắng và gia vị cho can phạm nhân ăn 06 tháng đầu năm 2026
- Chủ đầu tư: Trại tạm giam Chí Hòa.
- Thời gian thực hiện gói thầu: 181 ngày
- Nguồn vốn: Nguồn Kinh phí Bộ Công an cấp năm 2026.
- Loại hợp đồng: Hợp đồng theo đơn giá cố định.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi.
- Phương thức đấu thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

a. Yêu cầu chung

- Hàng hóa phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; Đảm bảo truy xuất được nguồn gốc hàng hóa bằng điện thoại hoặc các thiết bị chuyên dụng khác; có đầy đủ hợp đồng nguyên tắc với các đơn vị sản xuất/Đại lý/Nhà phân phối;
- Hàng hóa còn mới 100% và còn hạn sử dụng;
- Nhà thầu phải mô tả thông số kỹ thuật đầy đủ của sản phẩm dự thầu và đính kèm đầy đủ tài liệu kỹ thuật; bản công bố chất lượng sản phẩm đối với các sản phẩm phải công bố theo quy định của pháp luật để chứng minh phù hợp với thông số kê khai;
- Đảm bảo an toàn, vệ sinh thực phẩm;
- Không tồn tại các chất bảo quản, hóa chất vượt ngưỡng cho phép; Đính kèm đầy đủ giấy tờ chứng minh theo quy định của pháp luật;
- Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người; Đính kèm đầy đủ giấy tờ chứng minh theo quy định của pháp luật;
- Cơ sở kinh doanh phải đảm bảo điều kiện về kinh doanh về vệ sinh an toàn thực phẩm theo nghị định 15/2018/NĐ-CP.
- Nhóm Dầu ăn, Gia vị bao bì (chai) đóng sẵn: Trên bao bì (chai) phải đầy đủ các thông tin:
 - + Tên hàng hóa
 - + Ngày sản xuất
 - + Đơn vị sản xuất
 - + Hạn sử dụng
 - + Trọng lượng, thông số kỹ thuật của sản phẩm
 - + Hướng dẫn sử dụng;

b. Yêu cầu kỹ thuật chi tiết:

Stt	Danh mục hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
1	Gạo tẻ thường 5% tấm	<p>- Gạo 504 hoặc tương đương</p> <p>- Hạt gạo màu sắc trắng, không bị biến màu, có mùi tự nhiên của gạo, không có mùi vị lạ hay bất cứ mùi đặc biệt khác, không bị hỏng, không có côn trùng sống trong gạo. Dư lượng bảo vệ thực vật trong mức cho phép.</p> <p>- Gạo dễ nấu, phù hợp với hệ thống nồi hơi, sau khi nấu cơm phải nở, to, xốp, không dính cục.</p> <p>* Yêu cầu cụ thể: Đáp ứng toàn bộ theo yêu cầu của /Chủ đầu tư và tuân theo quy định của pháp luật hiện hành.</p> <p>- Tiêu chí kỹ thuật:</p> <p>1. Đặc tính hạt gạo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hình dáng: hạt trung bình, hơi tròn, dài khoảng 5,8 – 6,2 mm, trắng trong, ít bạc bụng. • Tỷ lệ tấm ≤ 5%. • Tạp chất ≤ 0,1%. • Hạt vàng, hạt hư ≤ 0,5%. • Độ ẩm ≤ 14%. <p>2. Thành phần dinh dưỡng</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hàm lượng Amylose: 16 – 17% (cơm mềm dẻo, không khô cứng). • Hàm lượng Protein: 7 – 8%. • Không sử dụng chất tạo mùi, hóa chất bảo quản. <p>3. Đặc điểm cơm sau nấu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cơm mềm, dẻo vừa, thơm dịu tự nhiên đặc trưng, để nguội vẫn giữ độ mềm, không khô cứng. • Cơm nấu trong nồi/bếp công nghiệp phải đạt yêu cầu: hạt nở đều, không nát, ít dính. • Xuất xứ: Gạo sản xuất tại Việt Nam, vùng Đồng bằng sông Cửu Long. <p><input type="checkbox"/> Yêu cầu về bao bì: Đáp ứng toàn bộ theo yêu cầu của Bên mời thầu/Chủ đầu tư và tuân theo quy định của pháp luật hiện hành.</p> <p>- Bao bì đựng gạo trắng được làm từ hạt nhựa Polypropylen (gọi tắt là chất liệu PP) hoặc chất liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm. Bao bì dệt bằng chất liệu PP đảm bảo tiêu chuẩn không xâm nhiễm độc tố ảnh hưởng đến gạo; bao bì đóng gói mới (không tái sử dụng), khô, sạch, nguyên vẹn, bền, đảm bảo an toàn thực phẩm. Gạo trắng được đóng trong bao bì với các khối lượng thích hợp để bốc xếp, vận chuyển (50kg/bao). Trong lớp bao bì có lớp nilon chống thấm nước cho gạo khi vận chuyển cũng như bảo quản trong kho.</p> <p>- Nhân mác hàng hóa: Tên sản phẩm; khối lượng tịnh; tên và địa chỉ nhà sản xuất, đóng gói hoặc người bán lẻ; xuất xứ hàng hóa; nhóm/loại/hạng chất lượng; ngày sản xuất (xay xát) đóng gói; hạn sử dụng.</p> <p>+ Tiêu chuẩn khác gạo trắng theo TCVN 11888:2017 + Quy cách đóng gói: 50kg/bao + Thời gian gạo lưu kho: Không quá 06 tháng.</p>

Stt	Danh mục hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
		<p>☐ Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Đáp ứng toàn bộ theo yêu cầu của Chủ đầu tư và tuân theo quy định của pháp luật hiện hành.</p> <p>+ Sử dụng các phụ gia thực phẩm theo quy định hiện hành.</p> <p>+ Gạo trắng không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng theo quy định hiện hành. Mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật cho phép có trong gạo trắng theo quy định hiện hành.</p> <p>Hàm lượng tối đa kim loại nặng trong gạo trắng như sau: Hàm lượng cadimi, mg/kg không quá 0,4; hàm lượng Asen, mg/kg không quá 1,0; hàm lượng chì mg/kg không quá 0,2.</p> <p>+ Hàm lượng tối đa độc tố vi nấm trong gạo trắng như sau: Hàm lượng aflotoxin B1, mg/kg không quá 5; Hàm lượng aflotoxin tổng số, mg/kg không quá 10.</p>
2	Bắp cải	Khoảng 800-900gram/1bắp, tươi mới, không bị sâu, úng, loại rau đã sơ chế bỏ hết là vàng, lá sâu đóng gói 5kg/bịch, hạn sử dụng trong ngày
3	Rau muống	Rau tươi mới, loại rau đã sơ chế bỏ hết là vàng, cắt gốc, đóng gói 5kg/bịch, hạn sử dụng trong ngày
4	Cải ngọt	Rau tươi mới, loại rau đã sơ chế bỏ hết là vàng, cắt gốc, đóng gói 5kg/bịch, hạn sử dụng trong ngày
5	Bầu	1 trái/kg, tươi mới, đóng gói 5kg/bịch, hạn sử dụng trong ngày
6	Bí đao	2 trái/kg, tươi mới, đóng gói 5kg/bịch, hạn sử dụng trong ngày
7	Bí đỏ	Loại 2,5-4kg/trái, tươi mới, không bị dập, xước, hạn sử dụng trong ngày
8	Cải xanh	Rau tươi mới, loại rau đã sơ chế bỏ hết là vàng, cắt gốc, đóng gói 5kg/bịch, hạn sử dụng trong ngày
9	Hành lá	Đóng gói 1kg/bịch, loại rau đã sơ chế bỏ hết là vàng, cắt gốc hạn sử dụng trong ngày
10	Tiêu xay	Khô, mịn, mới, không ẩm mốc, loại 0.5kg/1bịch, đóng gói trong năm 2024, 2025, hạn sử dụng còn trên 6 tháng
11	Tôm khô	Loại tôm tươi sống (không qua đông lạnh) được làm khô, Loại từ 07kg đến 10kg tôm tươi thành 01 kg tôm khô. Đã được lột sạch vỏ, khô ráo, thịt săn chắc, dai và có hương vị mặn, ngọt vừa phải và một ít phần trắng trên bề mặt, không ẩm mốc, đóng gói trong năm 2024, 2025, hạn sử dụng còn trên 6 tháng
12	Ngò ôm	Rau tươi mới, loại rau đã sơ chế bỏ hết là vàng, cắt gốc, đóng gói 2kg/bịch, hạn sử dụng trong ngày
13	Ngò gai	Rau tươi mới, loại rau đã sơ chế bỏ hết là vàng, cắt gốc, đóng gói 2kg/bịch, hạn sử dụng trong ngày
14	Ớt trái	Loại tươi mới, đóng gói 2kg/bịch, khô, không ẩm mốc
15	Me vắt	Đóng gói 1kg/bịch, hạn sử dụng còn trên 10 ngày
16	Hành củ	Loại tươi mới, đóng gói 2kg/bịch, khô, không ẩm mốc
17	Tỏi khô	Loại tươi mới, đóng gói 2kg/bịch, khô, không ẩm mốc
18	Ớt khô	Khô, mịn, mới, không ẩm mốc, đóng gói trong năm 2024, 2025, hạn sử dụng còn trên 6 tháng
19	Gừng củ	Loại tươi mới, đóng gói 2kg/bịch, khô, không ẩm mốc
20	Nước màu	Sản xuất trong năm 2025, hạn sử dụng còn trên 6 tháng

Stt	Danh mục hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
21	Đường cát trắng 50 kg/bao	- Được sản xuất từ cây mía - Thành phần: Chỉ tiêu chất lượng chính Saccaroza: Min 99,7%; Độ màu tối đa 150 (IU) - Loại 50kg/1bao, sản xuất trong năm 2025, hạn sử dụng còn trên 6 tháng
22	Bột ngọt 1 kg/bịch	- Thành phần: Mononatri Glutamat tinh khiết 99+%, chất điều vị, phụ gia thực phẩm. - Bột ngọt được làm từ mật mía và được lên men tự nhiên, mang đến vị ngọt hậu tự nhiên, giúp cân bằng hương vị mà vẫn giữ nguyên được hương vị nguyên bản của món ăn - Đóng gói 1kg/bịch, sản xuất trong năm 2025, hạn sử dụng còn trên 6 tháng
23	Nước mắm 4,8 lít/bình	- Loại 4,8 lít/bình, sản xuất trong năm 2024, hạn sử dụng còn trên 6 tháng. - Thành phần: Cá cơm 75%, muối; Chất bảo quản Natri Benzoat (211); Chất điều vị; Chất điều chỉnh độ a xít và Chất ngọt tổng hợp. - Chỉ tiêu chất lượng chính: Hàm lượng Nitơ tổng số: 3 g/l – 7 g/l. - Dùng làm nước chấm, nêm, chế biến thức ăn.
24	Muối sấy I ốt 1 kg/bịch	- Loại muối: Muối tinh sấy, - Khối lượng: 1kg/bịch - Hàm lượng I ốt: 20 – 40 ppm - Thành phần muối (Nacl, KIO3) - Năm sản xuất năm 2025, hạn sử dụng trên 1 năm
25	Dầu ăn 1 lít/chai	- Loại: 1 lít/chai, sản xuất trong năm 2025, hạn sử dụng còn trên 6 tháng - Loại dầu: Dầu thực vật - Thành phần: Dầu olein, dầu đậu nành, dầu hạt cải tinh luyện, Ester của Polyglycerol với acid béo (475), Vitamin A

1.3. Các yêu cầu về thời gian và khối lượng dự kiến

- Địa điểm giao hàng:

STT	Địa chỉ
1	Số 97A Phạm Văn Cội, Xã Nhuận Đức, TP. Hồ Chí Minh
2	Số 49 Ngô Tri Hóa, Xã Củ Chi, TP. Hồ Chí Minh
3	Số 04 Phan Đăng Lưu, Phường Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh
4	Số 324 Hòa Hưng, Phường Hòa Hưng, TP. Hồ Chí Minh
5	Số 20 Phan Đăng Lưu, Phường Gia Định, TP. Hồ Chí Minh
6	Số 243 Cách Mạng Tháng 8, Phường Xuân Hòa, TP. Hồ Chí Minh
7	Số 47 Thành Thái, Phường Diên Hồng, TP. Hồ Chí Minh
8	Số 83 Tân Hóa, Phường Phú Lâm, TP. Hồ Chí Minh
9	Số 993 Phạm Thế Hiển, Phường Chánh Hưng, TP. Hồ Chí Minh
10	Số 10 Phan Văn Trường, Phường Bến Thành, TP. Hồ Chí Minh
11	Số 53 Dương Tử Giang, Phường Chợ Lớn, TP. Hồ Chí Minh
12	Số 18 Bà Lài, Phường Bình Tiên, TP. Hồ Chí Minh

13	Số 144/7 Âu Cơ, Phường Tân Hòa, TP. Hồ Chí Minh
14	Số 516/4 Bình Long, Phường Phú Thọ Hòa, TP. Hồ Chí Minh
15	Số 1114 Lê Đức Anh, Phường Tân Tạo, TP. Hồ Chí Minh
16	Số 18 Ấp 2, Xã Tân Nhựt, TP. Hồ Chí Minh

- Thời gian giao hàng:

+ Thời gian giao gạo: thứ 6 hàng tuần.

+ Thời gian giao rau, củ, quả và gia vị hằng ngày: Từ 6h00 đến 6h30 tại các địa điểm trên.

+ Trước khi giao hàng bên Chủ đầu tư sẽ thông báo khối lượng, chủng loại cụ thể để giao hàng theo thực tế nhu cầu.

4. Các yêu cầu khác:

- Chứng từ: Nhà thầu phải cam kết cung cấp các tài liệu liên quan đến nguồn gốc, xuất xứ, chứng nhận chất lượng sản phẩm khi Chủ đầu tư yêu cầu.

- Nhà thầu cam kết khắc phục, đổi hàng mới khi sản phẩm có sai sót do lỗi của nhà thầu.

- Nhà thầu cam kết chịu toàn bộ chi phí vận chuyển, bốc xếp trong quá trình cung ứng hàng hóa, kiểm tra, nghiệm thu và giao nhận hàng.

- Nhà thầu cam kết xử lý, bồi thường thiệt hại và chịu toàn bộ chi phí để khắc phục hậu quả ngộ độc thực phẩm (nếu có) xảy ra nếu nguyên nhân là do lỗi của nhà thầu.

Mục 2. Bản vẽ: Không có

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

- Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có: Theo quy định hiện hành.

- Bất cứ hàng hóa nào không đảm bảo chất lượng theo yêu cầu của E-HSMT sẽ không được nghiệm thu.