

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: Cung cấp thực phẩm cho người bị tạm giữ, tạm giam và phạm nhân năm 2026 của Trại tạm giam T17
- Thuộc dự toán: Cung cấp thực phẩm cho người bị tạm giữ, tạm giam và phạm nhân năm 2026 của Trại tạm giam T17
- Chủ đầu tư: Trại Tạm Giam T17.
- Địa điểm thực hiện: Ấp 5, Xã Nhuận Đức, TP. Hồ Chí Minh
- Thời gian thực hiện gói thầu: 12 tháng
- Nguồn vốn: Ngân sách chi thường xuyên năm 2026
- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh, qua mạng.
- Phương thức đấu thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ.
- Phạm vi công việc của gói thầu: Theo phạm vi cung cấp.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1 Yêu cầu về kỹ thuật 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; 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 Gạo, Dầu ăn, nước mắm, đường, 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.

1.2.1 Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể

STT	Danh mục hàng hóa	Yêu cầu về kỹ thuật
1	Gạo	<p>Gạo IR 504 (hoặc tương đương)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tiêu chuẩn chất lượng: + Tỷ lệ tấm (cơ sở ¾): 5% tối đa + Ẩm độ: 14% tối đa; Tạp chất: 0.1% tối đa; Hạt hỏng: 1% tối đa; Hạt bạc bụng (cơ sở ¾): 6% tối đa + Hạt sọc đỏ: 0.5% tối đa + Hạt vàng: 0.5% tối đa + Chiều dài trung bình hạt: 6.2 mm tối đa + Thóc lẫn: ≤5 hạt/kg tối đa + Mức độ xay xát: Kỹ, đánh bóng 02 lần + Nếp lẫn: 1% tối đa + Xuất xứ: Việt Nam - Đặc tính: + Màu sắc: Trắng tự nhiên. Mùi: Tự nhiên. + Hình dáng: Hạt to, dài lờ, ở giữa hạt có vết đục chiếm khoảng 2/3 thể tích hạt. + Giá trị dinh dưỡng: Chủ yếu chứa các chất Gluxit, Lipit, Protein, đường, vitamin và các khoáng chất. + Các đặc tính khác: Khi nấu chín cơm nở, xốp nhưng khi để nguội cơm không bị cứng. - 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. - Có tài liệu công bố chất lượng sản phẩm theo quy định và đính kèm các kết quả thí nghiệm chứng minh chất lượng gạo.
2	Rau cải ngọt	<ul style="list-style-type: none"> - Sản phẩm được thu hoạch đến thời điểm giao hàng không quá 2 ngày, đã sơ chế bỏ hết lá vàng, cắt gốc, đóng gói 5kg/bịch - Sản phẩm được trồng và chăm sóc tại Việt Nam - Bảo đảm hàng hóa không bị hư, ủng, sâu bệnh ... - Rau xanh không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm.
3	Rau muống	<ul style="list-style-type: none"> - Sản phẩm được thu hoạch đến thời điểm giao hàng không quá 2 ngày, đã sơ chế bỏ hết lá vàng, cắt gốc, đóng gói 5kg/bịch - Sản phẩm được trồng và chăm sóc tại Việt Nam - Bảo đảm hàng hóa không bị hư, ủng, sâu bệnh ... - Rau xanh không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm.

STT	Danh mục hàng hóa	Yêu cầu về kỹ thuật
4	Rau mồng tơi	<ul style="list-style-type: none"> - Sản phẩm được thu hoạch đến thời điểm giao hàng không quá 2 ngày, đã sơ chế bỏ hết lá vàng, cắt gốc, đóng gói 5kg/bịch - Sản phẩm được trồng và chăm sóc tại Việt Nam - Bảo đảm hàng hóa không bị hư, ửng, sâu bệnh ... - Rau xanh không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm.
5	Bầu sao	<ul style="list-style-type: none"> - Sản phẩm được thu hoạch đến thời điểm giao hàng không quá 2 ngày, loại 2-3 trái/kg. Đóng gói 5kg/bịch - Sản phẩm được trồng và chăm sóc tại Việt Nam - Bảo đảm hàng hóa không bị hư, ửng, sâu bệnh ... - Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm.
6	Mướp hương	<ul style="list-style-type: none"> - Sản phẩm được thu hoạch đến thời điểm giao hàng không quá 2 ngày, loại 5 trái/kg. Đóng gói 5kg/bịch - Sản phẩm được trồng và chăm sóc tại Việt Nam - Bảo đảm hàng hóa không bị hư, ửng, sâu bệnh ... - Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm.
7	Bí đỏ	<ul style="list-style-type: none"> - Sản phẩm được thu hoạch đến thời điểm giao hàng không quá 3 ngày. Loại 700-900g/trái - Sản phẩm được trồng và chăm sóc tại Việt Nam - Bảo đảm hàng hóa không bị hư, ửng, sâu bệnh ... - Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm
8	Bí đao	<ul style="list-style-type: none"> - Sản phẩm được thu hoạch đến thời điểm giao hàng không quá 2 ngày, loại 2-3 trái/kg. Đóng gói 5kg/bịch - Sản phẩm được trồng và chăm sóc tại Việt Nam - Bảo đảm hàng hóa không bị hư, ửng, sâu bệnh ... - Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm.

STT	Danh mục hàng hóa	Yêu cầu về kỹ thuật
9	Thịt heo	<ul style="list-style-type: none"> - Thịt tươi sống, không có thuốc tăng trọng, các thớ thịt đều, săn chắc, không nhũn nhão, đàn hồi tốt, không rỉ dịch chảy nhớt; đạt các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng, độ tươi ngon. - Không dùng hàng đông lạnh - Đã qua sơ chế trước (vệ sinh,...) - Màu sắc: Màu hồng nhạt đến đỏ thẫm, mùi không bị ôi thiu. Khi cắt thịt theo chiều dọc sẽ thấy được phần thịt khô ráo bên trong, cơ hơi se lại, lớp bì mềm, mỡ màu trắng trong đến hơi ngà và khi ngửi không có mùi gắt dầu. Ngoài ra khi đem luộc nước sẽ trong, xuất hiện váng mỡ to và bị bọt nhiều. - Độ đàn hồi: Thịt tươi mới nên có độ đàn hồi rất tốt. Dùng ngón tay ấn vào thịt tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra. - Lớp mỡ và phần thịt dính chặt với nhau. - Thịt tươi giết mổ trong ngày và trong phòng mát, được bảo quản ngay sau khi giết mổ và liên tịch giao đến điểm nhận hàng có tủ mát. - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (+ Thịt lợn nạc vai: Loại thịt nằm ở phần vai của con lợn bao gồm cả thịt mỡ và nạc lẫn nhau, phần thịt nạc dày, không còn các phần gân, xương hay sụn, không dính lông, tạp chất, không có mùi lạ. + Đối với thịt lợn mông: Loại thịt nằm ở phần sau mông của con lợn, bao gồm cả thịt mỡ và thịt nạc lẫn nhau, phần thịt nạc dày không còn các phần gân, xương, hay sụn, không dính lông, tạp chất, không có mùi lạ.)
10	Cá nục, cá ngừ làm sẵn	<ul style="list-style-type: none"> - Cá tươi mới, có nguồn gốc xuất xứ từ Việt Nam, không dùng chất bảo quản, đạt các tiêu chuẩn về an toàn vệ sinh thực phẩm, đảm bảo chất lượng, độ tươi ngon, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. - Các thớ thịt đều, săn chắc, đàn hồi tốt; không rỉ dịch, chảy nhớt. - Mùi tự nhiên của cá; không có mùi ôi, mùi chua. - Không bị: <ul style="list-style-type: none"> + Ướt, toàn thân bị mềm nhũn, da cá bị xỉn màu, có mùi khó chịu. + Mang cá thâm sẫm hoặc chuyển sang màu nâu đen. + Mắt cá chuyển sang màu đục. + Bụng cá: sưng to. - Không cung cấp cá sử dụng thuốc tăng trọng, chất bảo quản. Cá phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Cá đảm bảo còn sống trước khi làm sạch, không bị bệnh, tróc vảy, không có dấu hiệu bất thường., cá có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ dịch - Loại: 6-8 con/ kg đối với cá nục, 3 - 4 con/kg đối với cá ngừ. Bảo quản lạnh, hàng tươi sống, làm sạch, không qua đông lạnh. - Đã qua sơ chế trước (vệ sinh, làm sạch...).
11	Đường cát	<ul style="list-style-type: none"> - Có màu trắng hạt trong khô, không bị ướt. Được đóng gói bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. - Có tem/ nhãn ghi rõ thời điểm sản xuất, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ. Bản công bố sản phẩm theo quy định. - Đóng gói: 1kg/bịch - Hạn sử dụng còn tối thiểu 12 tháng kể từ ngày bàn giao.

STT	Danh mục hàng hóa	Yêu cầu về kỹ thuật
12	Nước mắm	<ul style="list-style-type: none"> -Loại 4,8 lít/bình, sản xuất trong năm 2025 - Có độ đậm từ 30-40 - Hàm lượng Ni tơ tổng số 3g/l – 7g/l - Thành phần cá cơm 75%, muối, chất bảo quản Natri Benzoat (211), chất điều vị, chất điều chỉnh độ axit và chất ngọt tổng hợp. - Có tem/nhãn hoặc tài liệu tương đương ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ. Bản công bố sản phẩm theo quy định. - Hạn sử dụng còn tối thiểu 06 tháng kể từ ngày bàn giao
13	Dầu ăn	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Dầu olein, dầu đậu nành, dầu hạt cải tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A palmitate. - Có tem/nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng, loại 5 lít/can - Hạn sử dụng còn tối thiểu 06 tháng kể từ ngày bàn giao. - Bản công bố sản phẩm theo quy định.
14	Bột ngọt	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Mononatri Glutamat tinh khiết 99+%, (chất điều vị (IN 621)), phụ gia thực phẩm - Có tem/nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng. Đóng gói 1kg/bịch, sản xuất năm 2025 - Hạn sử dụng còn tối thiểu 06 tháng kể từ ngày bàn giao - Bản công bố sản phẩm theo quy định.
15	Muối tinh sấy	<ul style="list-style-type: none"> - Khối lượng: 0.5kg/bịch - Hàm lượng I ốt: 20 – 40 ppm - Thành phần muối (NaCl, KIO3) - Muối chế biến, có tem, nhãn ghi rõ thời điểm sản xuất, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng. - Sản xuất năm 2025. Hạn sử dụng còn tối thiểu 12 tháng kể từ ngày bàn giao - Bản công bố sản phẩm theo quy định.
16	Hạt tiêu xay	<ul style="list-style-type: none"> - Đóng gói. Có tem/nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng - Hạn sử dụng còn tối thiểu 06 tháng kể từ ngày bàn giao. Đóng gói 1kg/bịch
17	Bột ớt	<ul style="list-style-type: none"> - Đóng gói: 2kg/bịch, Khô, không ẩm mốc, loại tươi mới. Có tem/nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng - Hạn sử dụng còn tối thiểu 06 tháng kể từ ngày bàn giao
18	Tỏi trắng thường khô	<ul style="list-style-type: none"> - Loại 10-12 củ/kg. Đóng gói 2kg/bịch, khô, không ẩm mốc, loại tươi mới. Có tem/nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng - Hạn sử dụng còn tối thiểu 06 tháng kể từ ngày bàn giao - Đặc điểm: Cay nồng, mùi hăng rõ.

STT	Danh mục hàng hóa	Yêu cầu về kỹ thuật
19	Hành tím thường khô	- Loại 12-20 củ/kg. Đóng gói: 2kg/bịch, khô, không ẩm mốc, loại mới. Có tem/nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng - Hạn sử dụng còn tối thiểu 06 tháng kể từ ngày bàn giao - Đặc điểm: Thơm đặc trưng, nồng dịu.
20	Nước tương	- Tam thái tử nhị ca (hoặc tương đương). Đóng gói 500 ml/ chai. Có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, khối lượng. - Hạn sử dụng còn tối thiểu 06 tháng kể từ ngày bàn giao - Bản công bố sản phẩm theo quy định.
21	Tương ớt	Cholimex (hoặc tương đương). Đóng chai 270ML/chai. Còn hạn sử dụng tối thiểu 03 tháng kể từ ngày bàn giao, chính hãng. Có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ - Bản công bố sản phẩm theo quy định.
22	Tương cà	Cholimex (hoặc tương đương) Đóng chai 270ML/chai. Còn hạn sử dụng tối thiểu 03 tháng kể từ ngày bàn giao, chính hãng. Có dán tem, nhãn ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ - Bản công bố sản phẩm theo quy định.
23	Hạt nêm	- Ajinomoto (hoặc tương đương) Đóng gói 900gr/gói. Có tem/nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng - Hạn sử dụng còn tối thiểu 06 tháng kể từ ngày bàn giao - Bản công bố sản phẩm theo quy định.

Ghi chú: Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu, danh từ riêng (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật chỉ mang tính chất minh họa cho các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật khó mô tả, 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 tiêu chuẩn kỹ thuật, đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng “tương đương” hoặc “ưu việt” hơn hẳn so với yêu cầu tối thiểu. Nội hàm tương đương được quy định trong yêu cầu kỹ thuật được hiểu là:

- (1) Được cơ quan có thẩm quyền chứng nhận tương đương tiêu chuẩn
- (2) Tương đương về chất lượng, nhiệt độ, độ ẩm.
- (3) Tương đương về tính chất cơ khí và thuộc tính vật lý của vật liệu.
- (4) Tương đương về tính năng cơ bản, độ tin cậy, phạm vi ứng dụng
- (5) Tương đương về công suất; hiệu suất, yêu cầu thông số đầu vào; danh mục, độ chính xác kết quả đầu ra

1.3. Yêu cầu về thời gian và khối lượng dự kiến

- Địa điểm giao hàng: Ấp 5, Xã Nhuận Đức, TP. Hồ Chí Minh

- Thời gian giao hàng:

+ Hàng hóa được cung cấp thành nhiều đợt liên tục trong thời gian 12 tháng, theo yêu cầu cụ thể của chủ đầu tư trong mỗi đợt;

+ Thời gian giao hàng: Từ 5h30 đến 6h00 hàng ngày (riêng ngày lễ, thời gian giao hàng trước 05 giờ 00 phút) sau khi nhận được thông báo của Chủ đầu tư (bằng fax hoặc điện thoại trong trường hợp khẩn cấp). Riêng đối với hàng hóa trúng thầu dùng đợt xuất bắt buộc giao

hàng không quá 02 (hai) giờ. Nếu nhà thầu không cung ứng đủ hàng và đúng thời gian như quy định thì sẽ bị phạt theo quy định tại Hợp đồng đã ký kết với bên mua;

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

1.4 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.