Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm các nội dung cơ bản như sau:

1.1. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu

- Tên dự toán mua sắm: Mua lương thực, thực phẩm, rau củ quả, chất đốt và các mặt hàng thiết yếu cho bếp ăn học viên.
- Tên gói thầu: Gói số 3: Cung cấp rau củ quả.
- Chủ đầu tư: Học viện Cảnh sát nhân dân
- Địa điểm thực hiện: Học viện Cảnh sát nhân dân. Địa chỉ: Phường Đông Ngạc, thành phố Hà Nội
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi, qua mạng.
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn 01 túi hồ sơ
- Nguồn vốn: Ngân sách nhà nước.
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý IV, 2025
- Loại hợp đồng: Trọn gói
- Thời gian thực hiện gói thầu: 202 ngày (Giao hàng nhiều lần trong suốt thời gian thực hiện gói thầu).

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1. Yêu cầu chung:

Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm yêu cầu về kỹ thuật chung và yêu cầu về kỹ thuật chi tiết đối với hàng hóa thuộc phạm vi cung cấp của gói thầu, cụ thể:

- Nhà thầu đính kèm E-HSDT các tài liệu là bản scan từ bản gốc hoặc bản scan từ bản sao y chứng thực. Chủ đầu tư sẽ yêu cầu nhà thầu mang bản gốc đến để đối chiếu, xác minh khi được chọn đàm phán và trao hợp đồng.
- Nhà thầu phải có bảng đáp ứng về kỹ thuật của hàng hóa chào thầu so sánh với yêu cầu kỹ thuật của E-HSMT (đính kèm file word/excel tại E-HSDT):

STT	Yêu cầu kỹ thuật của Hồ sơ mời thầu	Đáp ứng kỹ thuật của Hồ sơ dự thầu	Tài liệu kỹ thuật tham chiếu trong E-HSDT
1	Tên hàng hoá theo HSMT	- Tên hàng hoá: - Ký mã hiệu: … - Nhà sản xuất: … - Xuất xứ: …	
	Mô tả hàng	Mô tả hàng hóa của	Dẫn chiếu từng chi tiết mô tả hàng hoá tới Trang... của

	hóa của E-HSMT	E-HSDT (chi tiết đáp ứng từng mục)	Catalog/Tài liệu kỹ thuật và Mô tả hình ảnh... thuộc E-HSDT (Highlight các nội dung liên quan tới Mô tả hàng hoá trên Tài liệu dẫn chiếu)

- Nhà thầu phải cung cấp một trong các giấy chứng nhận về doanh nghiệp đạt các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, quản lý chất lượng,… cụ thể: Chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc tương đương được cơ quan chức năng, tổ chức trong nước hoặc quốc tế có thẩm quyền cấp.

- Nhà thầu phải có phương án cụ thể, khả thi đảm bảo không gián đoạn cung cấp hàng hóa khi có thiên tai: trời mưa lũ ngập nước, sạt lở, ngăn cách đường sá giao thông trong thời gian dài,... đảm bảo việc cung cấp hàng hóa kịp thời trong vòng 24 giờ sau khi nhận được dự trù của bên mua (bằng fax / email hoặc điện thoại / tin nhắn trong trường hợp khẩn cấp).

+ Cán bộ giao hàng phải có giấy giới thiệu của nhà thầu, có đầy đủ giấy tờ thùy thân, không có tiền án, tiền sự (chứng minh qua ứng dụng Vneid định danh mức 2 hoặc Phiếu lý lịch tư pháp hoặc tài liệu có giá trị tương đương) và phải đảm bảo tuân thủ đầy đủ các yêu cầu về an ninh.

1.2.2. Yêu cầu kỹ thuật chi tiết:

Stt	Tên hàng hóa	Mô tả yêu cầu kỹ thuật	Tài liệu chứng minh
1	Rau bắp cải	Đối với rau ăn lá phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
2	Rau cải canh	Đối với rau ăn lá phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
3	Rau cải thảo	Đối với rau ăn lá phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
4	Rau mùng tơi	Đối với rau ăn lá phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu

		có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	chuẩn chất lượng kèm theo
5	Rau muống	Đối với rau ăn lá phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
6	Rau thơm các loại	Đối với rau ăn lá phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
7	Lá lốt	Đối với rau ăn lá phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
8	Bí đỏ	Quả to đều, già, không thối, ong châm, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
9	Bí xanh	Quả to đều, già, cùi dày ruột ít, không thối, ong châm, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
10	Bầu quả	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có quả thối hỏng, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
11	Cà chua	Đối với rau ăn quả phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
12	Cần tỏi tây	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
13	Cà rốt	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có củ thối hỏng, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu

			chuẩn chất lượng kèm theo
14	Cà tím	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có quả thối hỏng, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
15	Củ cải	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có củ thối hỏng, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
16	Dưa hấu	Đảm bảo phải tươi, vỏ mỏng, tựa ngọt, màu đỏ tự nhiên, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,… Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đầy đủ.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
17	Hành tây	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có củ thối hỏng, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
18	Hành lá	Đối với rau ăn lá phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
19	Hành khô	Đảm bảo khô phải tươi, được phơi sấy khô lớp vỏ ngoài, không bị dập nát, không sâu, không thối hỏng, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
20	Hạt tiêu	Đảm bảo phải được phơi sấy khô, rang xay thành bột có mùi thơm, không ẩm mốc, không có mùi lạ, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
21	Khoai tây	Đảm bảo phải tươi, ăn bở, không bị dập nát, không sâu, không có củ thối hỏng, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
22	Chuối tiêu/ tây	Quả to đều, chín ngọt có màu sắc đặc trưng tự nhiênkhông có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…. Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đầy đủ.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu

			chuẩn chất lượng kèm theo
23	Su su	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có củ thối hỏngkhông có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,….	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
24	Giá đỗ	Đối với giá đỗ phải ủ đủ ngày, tươi, không bị dập nát, không hỏng, không có mùi lạ, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
25	Mướp đắng	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có quả thối hỏng, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
26	Thì là	Đối với rau ăn lá phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
27	Tỏi củ	Đảm bảo phải tươi, được phơi khô lớp vỏ ngoài, không bị dập nát, không sâu, không thối hỏng, không có tạp chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích…,không chất bảo vệ thực vật.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
28	Ớt quả	Đảm bảo tươi, đều quả, không bị dập nát, không sâu, không thối hỏng, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
29	Gừng củ	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không thối hỏng, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
30	Nấm hương	Nấm hương phải được phơi, sấy khô, không bị nát, không ẩm mốc, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
31	Mộc nhĩ	Đảm bảo phải được phơi, sấy khô, tai to đều, không bị nát, không sâu, không ẩm mốc, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu

			chuẩn chất lượng kèm theo
32	Vừng nõn	Hạt vừng chắc, tròn, không bị lép và lẫn tạp chất, mùi thơm, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…. Đảm bảo đúng tiêu chuẩn về quy cách, mẫu mã, chất lượng của nhà máy sản xuất. Hạn sử dụng còn ít nhất 1/3 thời gian trước khi hết hạn sử dụng.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
33	Tai chua	Đảm bảo phải được phơi, sấy khô, không bị nát, không sâu, không ẩm mốc, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
34	Riềng xay	Đảm bảo phải tươi, mùi thơm, không thối hỏng, không có mùi lạ, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
35	Sả củ	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không thối hỏng, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
36	Miến dong	Đảm bảo phải được phơi, sấy khô, không bị nát, không ẩm mốc, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
37	Bánh đa nem	Đảm bảo đúng tiêu chuẩn về quy cách, mẫu mã, chất lượng của nhà máy sản xuất. Hạn sử dụng còn ít nhất 1/3 thời gian trước khi hết hạn sử dụng.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
38	Bột chiên giòn	Đảm bảo đúng tiêu chuẩn về quy cách, mẫu mã, chất lượng của nhà máy sản xuất. Hạn sử dụng còn ít nhất 1/3 thời gian trước khi hết hạn sử dụng.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
39	Dấm (500ml/ Chai)	Đảm bảo đúng tiêu chuẩn về quy cách, mẫu mã, chất lượng của nhà máy sản xuất. Hạn sử dụng còn ít nhất 1/3 thời gian trước khi hết hạn sử dụng.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
40	Tương ớt (2 lít/can)	Đảm bảo đúng tiêu chuẩn về quy cách, mẫu mã, chất lượng của nhà máy sản xuất. Hạn sử dụng còn ít nhất 1/3 thời gian trước khi hết hạn sử dụng.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu

			chuẩn chất lượng kèm theo
41	Sa tế	Đảm bảo đúng tiêu chuẩn về quy cách, mẫu mã, chất lượng của nhà máy sản xuất. Hạn sử dụng còn ít nhất 1/3 thời gian trước khi hết hạn sử dụng.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
42	Mắm tôm	Đảm bảo đúng tiêu chuẩn về quy cách, mẫu mã, chất lượng của nhà máy sản xuất. Hạn sử dụng còn ít nhất 1/3 thời gian trước khi hết hạn sử dụng.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
43	Gia vị quay	Đảm bảo đúng tiêu chuẩn về quy cách, mẫu mã, chất lượng của nhà máy sản xuất. Hạn sử dụng còn ít nhất 1/3 thời gian trước khi hết hạn sử dụng.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
44	Gia vị kho	Đảm bảo đúng tiêu chuẩn về quy cách, mẫu mã, chất lượng của nhà máy sản xuất. Hạn sử dụng còn ít nhất 1/3 thời gian trước khi hết hạn sử dụng.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
45	Su hào	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có củ thối hỏng, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
46	Chanh quả	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có quả thối hỏng, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
47	Rau đông dư	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có quả thối hỏng, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
48	Cải ngọt	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có quả thối hỏng, không có tạp chất, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
49	Cải chíp	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không thối hỏng, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu

			chuẩn chất lượng kèm theo
50	Hạt sen	Đảm bảo hạt đều, phải được phơi, sấy khô, không bị vỡ nát, không ẩm mốc, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,….	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
51	Sấu quả	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không thối hỏng, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
52	Cam sành	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không thối hỏng, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
53	Thanh long trắng	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không thối hỏng, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
54	Thanh long đỏ	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không thối hỏng, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
55	Ổi	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không thối hỏng, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
56	Mỳ chính	Dạng tinh thể nhỏ, đều, khô, rời. màu sắc trắng trong hoặc trắng ngà. Không mùi vị lạ, vị đặc trưng của sản phẩm. không vón cục, không ẩm mốc, không lẫn tạp chất, không có chất cấm sử dụng trong thực phẩm. Hàm lượng kim loại nặng, vi sinh vật nằm trong giới hạn cho phép theo quy định của Bộ Y tế. Đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm hiện hành. Đảm bảo đúng tiêu chuẩn về quy cách, mẫu mã, chất lượng của nhà máy sản xuất. Hạn sử dụng còn ít nhất 2/3 thời gian trước khi hết hạn sử dụng.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
57	Bột canh I-ốt	Thành phần: muối tinh có bổ sung I -ốt theo quy định, mỳ chính, đường, bột gia vị, hương liệu thực phẩm được phép sử dụng. Dạng tinh thể nhỏ, đều,	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu

		khô, rời. màu sắc trắng trong hoặc trắng ngà. Không mùi vị lạ, vị đặc trưng của sản phẩm. không vón cục, không ẩm mốc, không lẫn tạp chất, không có chất cấm sử dụng trong thực phẩm. Hàm lượng kim loại nặng, vi sinh vật nằm trong giới hạn cho phép theo quy định của Bộ Y tế. Đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm hiện hành. Đảm bảo đúng tiêu chuẩn về quy cách, mẫu mã, chất lượng của nhà máy sản xuất. Hạn sử dụng còn ít nhất 2/3 thời gian trước khi hết hạn sử dụng.	chuẩn chất lượng kèm theo
58	Nước mắm	Dạng lỏng, trong, đồng nhất. màu sắc vàng nâu đến nâu cánh gián. Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. không vẩn đục, không lắng cặn. Độ đạm toàn phần phù hợp với công bố của sản phẩm. Hàm lượng kim loại nặng, vi sinh vật nằm trong giới hạn cho phép theo quy định của Bộ Y tế. Đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm hiện hành. Đảm bảo đúng tiêu chuẩn về quy cách, mẫu mã, chất lượng của nhà máy sản xuất. Hạn sử dụng còn ít nhất 2/3 thời gian trước khi hết hạn sử dụng.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
59	Đường kính trắng	Dạng tinh thể rời, khô. Màu sắc trắng sáng không ngả vàng. Vị ngọt tự nhiên, không có vị lạ, không vón cục không lẫn tạp chất, không ẩm mốc. Thành phần Sucrose ≥ 95%, không sử dụng phụ gia ngoài quy định. Đảm bảo đúng tiêu chuẩn về quy cách, mẫu mã, chất lượng của nhà máy sản xuất. Hạn sử dụng còn ít nhất 2/3 thời gian trước khi hết hạn sử dụng.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
60	Muối hạt sạch	Dạng tinh thể rời, khô, đồng nhất. Màu sắc trắng, trắng ngà tự nhiên. Vị mặn đặc trưng, không có vị lạ, không vón cục không lẫn tạp chất, không lẫn cát, sạn, không ẩm mốc. Thành phần Natri Clorua (NaCl) ≥ 95%, không chứa chất cấm, không sử dụng phụ gia ngoài quy định. Đảm bảo đúng tiêu chuẩn về quy cách, mẫu mã, chất lượng của nhà máy sản xuất. Hạn sử dụng còn ít nhất 2/3 thời gian trước khi hết hạn sử dụng.	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo
61	Rau ngót	Đối với rau ăn lá phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,…	Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo

1.3. Các yêu cầu khác

- Tại bước hoàn thiện hợp đồng, nhà thầu phải tiến hành khảo sát thực địa, cung cấp danh sách các nhân sự thực hiện gói thầu (*bao gồm cả nhân viên kiểm tra chất lượng, lái xe, nhân viên bốc xếp,...*) để làm cam kết bảo mật thông tin trong quá trình thực hiện gói thầu; đồng thời gửi 01 đơn vị mẫu với quy cách tối thiểu theo E-HSMT để Bên mời thầu kiểm tra tiêu chuẩn đóng gói và thuê Đơn vị độc lập kiểm định về an toàn thực phẩm và tiêu chuẩn chất lượng xem xét mức độ đáp ứng đúng yêu cầu về kỹ thuật đã nêu tại E-HSMT và cam kết tại E-HSDT của hàng hóa dự thầu, trong trường hợp hàng hóa thử nghiệm không đáp ứng đúng tiêu chuẩn được cam kết tại E-HSDT thì được hiểu là nhà thầu đã không đáp ứng kỹ thuật tại bước đánh giá E-HSDT.

- Các chỉ tiêu chất lượng, cảm quan: Phải được kỹ thuật viên bảo quản kiểm tra theo quy định trước khi nhập kho.

- Khi cần thiết, chủ đầu tư có thể yêu cầu kiểm định độc lập về chất lượng hàng hóa. Mọi chi phí kiểm định sẽ do nhà thầu chịu.

1.4. Các yêu cầu khác cần đáp ứng (hoặc đáp ứng các tiêu chuẩn tương đương hiện hành)

Rau củ quả:

1. Tiêu chuẩn cảm quan (bên ngoài):

• Màu sắc:

• Rau xanh phải có màu sắc tự nhiên, tươi sáng, không bị úa vàng, thâm đen hoặc có dấu hiệu hư hỏng.

• Hình dáng:

• Rau có hình dạng đồng đều, không bị cong vẹo hoặc dị tật bất thường do sâu bệnh.

• Mùi:

• Rau không có mùi lạ, mùi hóa chất, hoặc mùi ôi.

• Kết cấu:

• Rau phải tươi, không bị mềm nhũn, không có dấu hiệu mất nước hay héo.

2. Tiêu chuẩn vi sinh vật:

• Tổng số vi khuẩn hiếu khí: $\leq 1x10^6$ CFU/g.

• Coliforms: $\leq 10^3$ CFU/g.

• E. coli: $\leq 10^2$ CFU/g.

• Salmonella: Không được có trong 25g mẫu.

3. Dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật:

Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật phải nằm trong giới hạn tối đa (MRL) theo quy định của Việt Nam:

• Carbendazim: ≤ 0,1 mg/kg.
• Chlorpyrifos: ≤ 0,05 mg/kg.
• Cypermethrin: ≤ 0,2 mg/kg.
• Thời gian cách ly giữa lần phun cuối cùng và thu hoạch phải đảm bảo an toàn.

4. Dư lượng kim loại nặng:

• Chì (Pb): ≤ 0,3 mg/kg.
• Cadmium (Cd): ≤ 0,05 mg/kg.
• Thủy ngân (Hg): ≤ 0,01 mg/kg.
• Asen (As): ≤ 0,1 mg/kg.

5. Hàm lượng nitrat (NO3):

Nitrat là yếu tố quan trọng cần kiểm soát vì sử dụng phân bón hóa học quá mức có thể làm tăng hàm lượng nitrat trong rau:

• Rau ăn lá (như rau muống, cải xanh): ≤ 500 mg/kg.
• Rau ăn quả (như dưa chuột, cà chua): ≤ 250 mg/kg.

6. Yêu cầu về quy trình sản xuất:

• Đối với rau an toàn (VietGAP hoặc tương đương):
• Quy trình sản xuất phải tuân thủ các nguyên tắc về vệ sinh môi trường, đất, nước, và phân bón.
• Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, phân bón đúng quy định, có ghi chép nhật ký sản xuất.
• Nguồn nước tưới phải đạt tiêu chuẩn an toàn.
• Đối với rau hữu cơ:
• Không sử dụng phân bón hóa học, thuốc trừ sâu hóa học, và chất kích thích tăng trưởng.
• Đất trồng, nước tưới phải đảm bảo không bị ô nhiễm hóa chất.

7. Truy xuất nguồn gốc:

Rau xanh cần có thông tin đầy đủ và rõ ràng về:

• Tên cơ sở sản xuất hoặc hợp tác xã.
• Địa chỉ, vùng trồng rau.
• Ngày gieo trồng, thu hoạch.
• Mã lô sản phẩm để truy xuất nguồn gốc.

Đồ khô:

1. Chỉ tiêu cảm quan

Màu sắc: Đặc trưng theo loại gia vị (vd: ớt bột đỏ, tiêu đen, nghệ vàng).

Mùi vị: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ hay hôi mốc.
Tạp chất: Không chứa tạp chất lạ có thể nhìn thấy bằng mắt thường.

2. Chỉ tiêu hóa học
Hàm lượng ẩm: Tối đa thường khoảng 10-12% để tránh nấm mốc.
Hàm lượng tro: Quy định mức tro tổng và tro không tan trong axit (phản ánh tạp chất vô cơ).
Chất bảo quản: Hàm lượng phải nằm trong giới hạn cho phép.

3. Chỉ tiêu vi sinh
Tổng số vi khuẩn hiếu khí: Phải dưới giới hạn an toàn.
Nấm men, nấm mốc: Không vượt ngưỡng cho phép.
Vi khuẩn gây bệnh: Không được chứa Salmonella, E. coli, hoặc các loại vi khuẩn gây hại khác.

4. Dư lượng hóa chất và kim loại nặng
Dư lượng thuốc trừ sâu: Tuân thủ các mức cho phép của Codex hoặc quy định quốc gia.
Kim loại nặng: Các chất như chì (Pb), thủy ngân (Hg), cadmium (Cd), arsen (As) phải dưới giới hạn an toàn.

5. Bao bì và ghi nhãn
Bao bì phải kín, chống ẩm, không gây thôi nhiễm chất độc vào sản phẩm.
Ghi nhãn đầy đủ: tên sản phẩm, thành phần, ngày sản xuất, hạn sử dụng, xuất xứ, nhà sản xuất và các thông tin pháp lý khác.

Mục 2. Bản vẽ: Không có

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm:

Việc kiểm tra, thử nghiệm các hàng hóa được yêu cầu sẽ được tổ chức tại Học viện Cảnh sát nhân dân; Địa chỉ: Phường Đông Ngạc, thành phố Hà Nội. Trong quá trình thực hiện hợp đồng, trường hợp hàng hóa không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo E-HSMT 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 Nhà thầu 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.

Nhà thầu phải cam kết trong trường hợp nghi ngờ về chất lượng của hàng hóa do nhà thầu cung cấp, Chủ đầu tư sẽ tiến hành kiểm tra, thử nghiệm, kiểm nghiệm. Nếu hàng hóa của nhà thầu vi phạm các quy định về an toàn thực phẩm, nhà thầu phải chịu toàn bộ các chi phí liên quan. Trường hợp vi phạm từ 2 lần trở lên, chủ đầu tư có quyền thanh lý hợp đồng và thu hồi bảo lãnh thực hiện hợp đồng của Nhà thầu.