

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

1.1. Giới thiệu chung về dự án, gói thầu

- Chủ đầu tư: Trại giam Thanh Xuân.
- Tên gói thầu: Mua thực phẩm, chất đốt cho phạm nhân Trại giam Thanh Xuân.
- Hình thức và phương thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi; một giai đoạn một túi hồ sơ.
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Tháng 01/2026.
- Nguồn vốn: Ngân sách nhà nước.
- Thời gian thực hiện gói thầu: 180 ngày kể từ ngày ký hợp đồng có hiệu lực.
- Địa điểm thực hiện: Xã Dân Hòa, TP Hà Nội.
- Quy mô: Mua thực phẩm, chất đốt cho phạm nhân.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1. Yêu cầu chung:

- Hàng hóa là hàng mới 100%, chưa qua sử dụng; có đầy đủ tài liệu chứng minh nguồn gốc xuất xứ hàng hóa và chất lượng hàng hóa khi Chủ đầu tư yêu cầu.
- Hàng hóa phải đáp ứng yêu cầu kỹ thuật tại Chương V E-HSMT;

1.2.2. Yêu cầu kỹ thuật cụ thể:

STT	Nội dung	Đơn vị tính	Thông số kỹ thuật
1	Nước mắt	Lít	<ul style="list-style-type: none">- Thành phần: Cốt nước mắt; muối; nước- Màu sắc từ nâu vàng đến nâu đậm, đặc trưng cho sản phẩm; trong, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có); có mùi đặc trưng của sản phẩm nước mắt.- Thời hạn sử dụng tối thiểu: 12 tháng- Quy cách đóng gói: 750ml/chai
2	Dầu ăn	Lít	<ul style="list-style-type: none">- Thành phần: dầu Olein tinh luyện- Chỉ tiêu chất lượng: FFA(Oleic): 0,25% Max; Ẩm + tạp chất: 0,1% max; Trị số I-ốt: 56 min; không sử dụng chất bảo quản, chất tạo màu.- Thời hạn sử dụng tối thiểu: 12 tháng- Quy cách đóng gói: 5 lít/can
3	Trứng gà	Quả	Vỏ ngoài không được có đốm đen, màu nhạt nhạt, có vết nứt; vỏ trứng phải hơi nhám, sần sùi; khi soi trứng dưới bóng đèn hoặc dưới mặt trời lòng đỏ tròn, không di động, nằm cân bằng ở giữa, lòng trắng trong suốt, cam hoặc hồng nhạt; khi lắc quả trứng không được nghe tiếng động, hoặc bên trong vỏ trứng

STT	Nội dung	Đơn vị tính	Thông số kỹ thuật
			chuyên động; trọng lượng tính theo từng cây trứng (300 quả) khoảng 23kg, chênh lệch tăng giảm không quá 5%.
4	Lạc nhân	Kg	Hột lạc nguyên hạt, không tách đôi, không vỡ nát; Có nguồn gốc rõ ràng, không sử dụng chất bảo quản. Yêu cầu cảm quan: Màu hồng nhạt đến hồng sậm tự nhiên, màu sắc đồng đều; Mùi vị: mùi đặc trưng của lạc, không mốc, không ôi khét, không có mùi lạ; Hình dạng: hạt đều, căng, không nhăn nheo. Chỉ tiêu chất lượng: Hạt hư hỏng, mốc, sâu mọt: $\leq 2\%$ Kích cỡ hạt: 40 – 45 hạt/100g Quy cách đóng gói: 50kg/bao
5	Cá	Kg	Yêu cầu cảm quan: Cá nước ngọt: Cá còn sống, thân cá nguyên vẹn, không trầy xước, không dập nát; Mắt trong, mang đỏ tươi, không nhợt lạt; Mùi tự nhiên, không có mùi hôi, mùi lạ; Không có dấu hiệu bệnh, nhiễm ký sinh trùng. Cá biển: từ 8-10con/kg, bảo quản lạnh, tươi, sống, bỏ đầu ruột, hàng không qua đông lạnh, đóng gói hút chân không PA. Hàng phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương), có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng. Yêu cầu an toàn thực phẩm: Không tồn dư kháng sinh cấm, hóa chất bảo quản, chất kích thích tăng trưởng. Cá biển: Cá tươi (cá thu, cá nục, cá bạc má, cá ngừ ...) Yêu cầu cảm quan: Cá tươi, thịt chắc, mắt trong không đục, mang cá đỏ hồng tự nhiên, không thâm đen, vảy bám chặt, không bong tróc, không có mùi lạ, mùi ôi thiu, không dập nát, không rách bụng.
6	Rau xanh, củ, quả các loại	Kg	Rau, củ, quả: Rau xanh tươi, củ quả có màu đặc trưng của từng loại, được thu hoạch trong ngày hoặc không quá 24 giờ trước thời điểm giao hàng; không héo úa, không già. Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; Không sử dụng hoặc tồn dư chất cấm, thuốc bảo vệ thực vật vượt ngưỡng cho phép; phù hợp với các quy định hiện hành về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế. Màu sắc: màu tự nhiên đặc trưng của từng loại rau, không úa vàng, không dập nát. Mùi vị: mùi tự nhiên, không mùi lạ, không mốc, không thối; Hình dạng: rau nguyên vẹn, không sâu bệnh, không dập nát cơ học;

STT	Nội dung	Đơn vị tính	Thông số kỹ thuật
			Độ sạch: không lẫn đất, côn trùng, rác tạp. Tỷ lệ hư hỏng, dập nát: $\leq 5\%$ khối lượng Rau ăn lá: non vừa, không già, không trổ hoa; Rau ăn củ/quả: kích thước đồng đều, không nứt, không thối. Không xử lý bằng hóa chất bảo quản sau thu hoạch ngoài danh mục cho phép.
7	Than	kg	<ul style="list-style-type: none"> - Có nguồn gốc tự nhiên, không pha trộn tạp chất lạ. - Không lẫn rác, nhựa, kim loại, đá, sỏi hoặc tạp chất độc hại. - Cỡ hạt: $\leq 0,5$ mm - Tỷ lệ cỡ hạt khi giao nhận ban đầu: $\leq 15\%$ (trên cỡ) - Độ tro, khô, (Ak): từ 27,01 % đến 35,00 % - Hàm lượng ẩm toàn phần, (Wtp): $\leq 25,00$ % - Hàm lượng chất bốc, khô, (Vk): $\leq 8,00$ % - Hàm lượng lưu huỳnh tổng, khô (Skch): $\leq 1,75$ % - Trị số tỏa nhiệt toàn phần, khô, (Qkgr): ≥ 5000 Cal/g

1.3. Các yêu cầu khác:

- Nhà thầu phải chào giá cho toàn bộ gói thầu. Giá chào gói thầu là giá đã bao gồm chi phí vận chuyển, thuế GTGT, và các phí, lệ phí khác liên quan.

- Bảo hành, sửa chữa, khắc phục lỗi của nhà sản xuất: Thực hiện trong vòng 06h kể từ khi nhận được thông báo của Chủ đầu tư. Trong quá trình sử dụng hàng hóa (trong thời hạn bảo hành) mà Chủ đầu tư phát hiện hàng hóa bị hư hỏng, giảm chất lượng mà trong quá trình nghiệm thu, bàn giao chưa phát hiện xác định không do lỗi của Chủ đầu tư thì Nhà thầu phải khắc phục đổi toàn bộ khối lượng hàng hóa cho Chủ đầu tư bằng lượng hàng hóa đạt chất lượng theo E-HSDT. Nhà thầu phải cấp đổi đủ số hàng hóa theo biên bản xác nhận hai bên. Nếu Nhà thầu không cử nhân viên có mặt theo thời gian quy định như trên để xác nhận tình trạng hàng hóa hoặc không thực hiện đổi hàng hóa theo đúng quy định trên thì Chủ đầu tư có quyền mua hàng hóa khác với số lượng tương đương để thay thế kịp thời phục vụ công tác đồng thời đơn phương chấm dứt hợp đồng với Nhà thầu. Chi phí mua hàng hóa thay thế do Nhà thầu chi trả theo hóa đơn tài chính mà Chủ đầu tư đã mua sắm, đồng thời nhà thầu sẽ phải chịu phạt thêm 12% tổng giá trị hàng hóa không đạt với yêu cầu. Ngoài ra Nhà thầu phải trả cho Chủ đầu tư một khoản tiền bằng 1% giá trị hàng hóa đổi trả để chi phí cho việc phát sinh lưu kho, quản lý do hàng phải đổi trả mà Nhà thầu không di chuyển đi trong hạn thông báo.

- Bên B phải đảm bảo cung ứng trước 08 giờ sáng hàng ngày hoặc các ngày do Bên A thông báo và được chuyển tới từng phân trại theo yêu cầu cụ thể của Bên A, hàng hóa phù hợp với đề xuất kỹ thuật và đáp ứng yêu cầu của HSMT. Tiến độ cung cấp hàng hóa theo kế hoạch của Chủ đầu tư yêu cầu hàng ngày; khối lượng cung cấp mỗi lần theo yêu cầu của Chủ đầu tư (Yêu cầu tại E-ĐKCT của Hợp đồng). Trước giao hàng cần liên hệ chủ đầu tư và giao hàng tận nơi.

- Hàng hóa được đóng gói với các khối lượng thích hợp, dễ bóc xếp, vận chuyển theo yêu cầu của chủ đầu tư.

- Có cam kết trong trường hợp có bất kỳ phạm nhân nào ngộ độc, nhà thầu phải chịu hoàn toàn chi phí kiểm định chất lượng của hàng hóa do nhà thầu giao, đồng thời cử nhân viên có mặt tại hiện trường để cùng phối hợp kiểm định trong vòng 02 giờ kể từ thời điểm chủ đầu tư yêu cầu.

- Nhà thầu phải có phương án cụ thể, khả thi đảm bảo không gián đoạn cung cấp hàng hóa khi trời mưa lũ ngập nước, sạt lở, ngăn cách đường sá giao thông trong thời gian dài, có kho dự trữ đảm bảo an toàn gần địa bàn đơn vị đóng quân khoảng cách tối đa không quá 200km (tính từ trung tâm đơn vị đóng quân đến kho dự trữ của nhà thầu). Trường hợp nhà thầu thuê kho thì cung cấp hợp đồng thuê kho với thời hạn không ngắn hơn thời gian thực hiện hợp đồng.

- Nhà thầu đính kèm E-HSĐT bản scan từ bản gốc hoặc bản scan từ bản sao y chứng thực. Bên mời thầu sẽ yêu cầu nhà thầu mang bản gốc đến để đối chiếu, xác minh khi được chọn đàm phán và trao hợp đồng.

Mục 2. Bản vẽ: Không có

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

- Chủ đầu tư sẽ kiểm tra, phân tích mẫu sản phẩm của nhà thầu (trong trường hợp cần thiết) để đánh giá về kỹ thuật và làm cơ sở phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu.

- Kiểm tra các chỉ tiêu khác (Kết quả thử nghiệm của cơ quan chức năng (nếu có).

- Trong quá trình triển khai hợp đồng, Chủ đầu tư có quyền kiểm tra thử nghiệm hàng hóa thực tế:

+ Trường hợp mẫu hàng hóa đánh giá đạt, nhà thầu tiếp tục triển khai theo đúng kế hoạch.

+ Trường hợp mẫu hàng hóa đánh giá không đạt, nhà thầu phải thay thế toàn bộ lô hàng hóa và phải đảm bảo vẫn đúng tiến độ đã cam kết.

- Mọi chi phí thử nghiệm sẽ do nhà thầu chịu trách nhiệm thanh toán.