

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 chế độ ăn Tết Nguyên đán 2026 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: 30 ngày kể từ ngày ký hợp đồng có hiệu lực.
- Địa điểm thực hiện: Các Phân trại thuộc Trại giam Thanh Xuân.
- Quy mô: Mua thực phẩm chế độ ăn tết 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	Giò lợn	Kg	Giò lợn chín, được sản xuất tại cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Thành phần: thịt lợn, không sử dụng thịt ôi, thịt đông lạnh quá hạn và các phụ gia ngoài danh mục cho phép. Yêu cầu cảm quan: Màu sắc: trắng ngà hoặc hồng nhạt tự nhiên; Mùi vị: mùi thơm đặc trưng, không chua, không ôi, không có mùi lạ; Cấu trúc: giò mịn, chắc, có độ đàn hồi, không bở, không rỗ; không có tạp chất lạ. Chỉ tiêu chất lượng: Phụ gia thực phẩm: chỉ sử dụng trong giới hạn cho phép theo quy định; Quy cách đóng gói: 1kg
2	Chả lợn	Kg	Chả chiên được sản xuất tại cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định; Thành phần: thịt lợn, có nguồn gốc rõ ràng, không sử

STT	Nội dung	Đơn vị tính	Thông số kỹ thuật
			<p>dụng phẩm màu công nghiệp và phụ da ngoài danh mục cho phép.</p> <p>Yêu cầu cảm quan:</p> <p>Màu sắc: vàng nhạt, mùi thơm đặc trưng, không ôi, không chua, không có mùi lạ, miếng chả mịn, chắc, đàn hồi, không bở, không rỗ, bề mặt không ráo, không nhớt, không tạp chất lạ.</p> <p>Quy cách đóng gói: Bao bì sạch, kín.</p>
3	Thịt gà	Kg	<p>Thịt gà ta mót</p> <p>Gà đẻ nguyên con, đã làm sạch lông, bỏ nội tạng, để nguyên đầu, chân; không rách da, không dập nát cơ học.</p> <p>Trọng lượng: 1,6 – 1,8kg/con</p> <p>Giá trị pH trong khoảng: 5,5 – 6,2, hàm lượng chì $\leq 0,1\text{mg/kg}$, hàm lượng Cadimi $\leq 0,5\text{mg/kg}$.</p> <p>Yêu cầu cảm quan:</p> <p>Thịt: săn chắc, đàn hồi tốt, mùi đặc trưng của thịt gà tươi, không ôi, không có mùi lạ, bề mặt khô ráo, không nhớt, không rỉ dịch. Không tồn dư kháng sinh, chất kích thích tăng trưởng vượt ngưỡng cho phép.</p> <p>Không chặt nhỏ trước khi giao.</p>
4	Thịt bò	Kg	<p>Thịt bò nạc.</p> <p>Cảm quan: Bề mặt thịt khô, không dính tay, màu sắc đỏ hồng, hơi sẫm, không thâm, không tái xanh, mùi đặc trưng của thịt bò tươi, không ôi, không có mùi lạ, thịt săn chắc, đàn hồi tốt, không nhớt.</p> <p>Giá trị pH trong khoảng: 5,5 – 6,2, hàm lượng chì $\leq 0,1\text{mg/kg}$, hàm lượng Cadimi $\leq 0,5\text{mg/kg}$, hàm lượng Asen $\leq 0,1\text{mg/kg}$, hàm lượng thủy ngân $\leq 0,3\text{mg/kg}$, hàm lượng Tetracycline $\leq 0,1\text{mg/kg}$, Sulfonamides $\leq 0,1\text{mg/kg}$.</p> <p>Không chất bảo quản, không tồn dư kháng sinh, chất cấm, không lẫn tạp chất.</p> <p>Quy cách: Thịt bò nạc, nguyên miếng từ 5-7kg/túi.</p>
5	Xương lợn	Kg	<p>Gồm xương ống, xương thủ, xương đùi, xương bả vai, xương chày, ... có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo an toàn thực phẩm.</p> <p>Chỉ tiêu cảm quan:</p> <p>Màu sắc: Trắng hồng tự nhiên, không thâm đen, không tái xanh.</p> <p>Trạng thái: Khô ráo, không nhớt, không ôi thiu.</p> <p>Thịt bám xương: Tươi, không rã.</p> <p>Chỉ tiêu chất lượng:</p> <p>Giá trị pH trong khoảng: 5,5 – 6,2, hàm lượng chì $\leq 0,1\text{mg/kg}$, hàm lượng Cadimi $\leq 0,5\text{mg/kg}$, hàm lượng Asen $\leq 0,1\text{mg/kg}$, hàm lượng thủy ngân $\leq 0,3\text{mg/kg}$.</p>

STT	Nội dung	Đơn vị tính	Thông số kỹ thuật
			Không chất bảo quản, không tồn dư kháng sinh, chất cấm theo quy định, không lẫn tạp chất, dị vật, không có dấu hiệu phân hủy, đông đá.
6	Gạo nếp	Kg	Gạo nếp thường sản xuất trong nước. Chỉ tiêu cảm quan: Màu sắc: Trắng đục hoặc trắng ngà tự nhiên, đồng đều, mùi thơm đặc trưng của gạo nếp, không mốc, không có mùi lạ. Hạt gạo: Nguyên hạt, không nứt vỡ nhiều, tỷ lệ tấm $\leq 5\%$, không lẫn tạp chất, độ ẩm $\leq 10\%$, hạt đỏ và sọc đỏ $\leq 2\%$, hạt vàng $\leq 1,5\%$, thóc lẫn: số hạt ≤ 10 hạt/kg, hàm lượng protein $\geq 8\%$, hàm lượng Cadimi $\leq 0,4\text{mg/kg}$, hàm lượng Asen $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$, hàm lượng chì $\leq 0,2\text{mg/kg}$. Trạng thái: Khô, rời, không ẩm, không vón cục. Chỉ tiêu chất lượng: Gạo trắng, không được 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. Quy cách sản phẩm: đóng gói bao 50kg/bao. Thời gian lưu kho: Không quá 12 tháng.
7	Đỗ xanh	kg	Đỗ xanh không vỏ, sản xuất trong nước. Chỉ tiêu cảm quan: Màu sắc: hạt vàng, đồng đều, mùi đặc trưng của đỗ xanh, không mốc, không mùi lạ, khô, rời, không ẩm, không vón cục. Không nhiễm nấm mốc, sâu mọt; không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật vượt ngưỡng cho phép; không sử dụng chất bảo quản, chất tẩy trắng bị cấm. Quy cách: Đóng kín, an toàn theo bao 10kg/bao. Thời gian lưu kho: Không quá 06 tháng.
8	Miến	Kg	Miến dong sản xuất trong nước, xuất xứ rõ ràng, đảm bảo quy định về an toàn thực phẩm. Chỉ tiêu cảm quan: Màu sắc: Trong, hơi ngà, không trắng bất thường; Mùi: Mùi đặc trưng của miến, không mốc, không mùi lạ; Sợi miến: Nguyên sợi, đều, không vụn nát nhiều; Trạng thái: Khô, giòn, không ẩm. Chỉ tiêu chất lượng: Tạp chất: $\leq 0,1\%$; Không nhiễm nấm mốc, sâu mọt, không sử dụng chất tẩy trắng, phẩm màu, phụ gia cấm; Không tồn dư hóa chất vượt ngưỡng cho phép. Quy cách đóng gói: 5kg/túi.
9	Măng khô	Kg	Măng lá khô. Vàng nhạt đến vàng nâu tự nhiên, đồng đều, không thâm đen, mùi đặc trưng của măng khô, không mốc, không có

STT	Nội dung	Đơn vị tính	Thông số kỹ thuật
			mùi lạ, miếng đồng đều, không vụn nát nhiều, trạng thái khô ráo, không ẩm, không dính bột. Quy cách đóng gói: 2kg/túi.

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 02h 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-HSĐT. 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 sẵn, 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 7 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 bốc 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-HSDT 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, 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.