

## 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 quý 4 năm 2025 của Trại tạm giam T17
- Thuộc dự toán: Cung cấp thực phẩm cho người bị tạm giữ, tạm giam và phạm nhân quý 4 năm 2025 của Trại tạm giam T17
- Chủ đầu tư: Trại Tạm Giam T17.
- Địa điểm thực hiện: Ấp 5, Đường Phạm Văn Cội, Xã Nhuận Đức, TP. Hồ Chí Minh
- Thời gian thực hiện gói thầu: 03 tháng
- Nguồn vốn: Ngân sách chi thường xuyên năm 2025
- 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.

##### 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;
- Còn mới và còn hạn sử dụng;
- Đảm bảo an toàn, vệ sinh thực phẩm;
- Không tồn tại các chất bảo quản, hóa chất vượt ngưỡng cho phép;
- 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;
- 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.

###### 1.2.1 Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể

Stt	Hàng hoá	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật cụ thể
1	Gạo	Kg	Gạo IR 504 (hoặc tương đương) - 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: 10 hạt/kg tối đa + Mức độ xay xát: Kỹ, đánh bóng 02 lần + Nếp lẫn: 1% tối đa + Xuất xứ: Việt Nam - Đặc tính:

Stt	Hàng hoá	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật cụ thể
			<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Màu sắc: Trắng tự nhiên. Mùi: Tự nhiên.</li> <li>+ Hình dáng: Hạt to, dài lở, ở giữa hạt có vết đục chiếm khoảng 2/3 thể tích hạt.</li> <li>+ Giá trị dinh dưỡng: Chủ yếu chứa các chất Gluxit, Lipit, Protein, đường, vitamin và các khoáng chất.</li> <li>+ Các đặc tính khác: Khi nấu chín cơm nở, xốp nhưng khi để nguội cơm không bị cứng.</li> <li>- Quy cách đóng gói: 50kg/bao</li> </ul>
2	Rau cải xanh	Kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- Sản phẩm được trồng và chăm sóc tại Việt Nam</li> <li>- Bảo đảm hàng hóa không bị hư, ửng, sâu bệnh ...</li> <li>- Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm, không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật</li> </ul>
3	Rau muống	Kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- Sản phẩm được trồng và chăm sóc tại Việt Nam</li> <li>- Bảo đảm hàng hóa không bị hư, ửng, sâu bệnh ...</li> <li>- Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm, không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật</li> </ul>
4	Rau mồng tơi	Kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- Sản phẩm được trồng và chăm sóc tại Việt Nam</li> <li>- Bảo đảm hàng hóa không bị hư, ửng, sâu bệnh ...</li> <li>- Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm, không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật</li> </ul>
5	Bầu sao	Kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sản phẩm được thu hoạch đến thời điểm giao hàng không quá 2 ngày, 2-3 trái/kg, đóng gói 5kg/bịch;</li> <li>- Sản phẩm được trồng và chăm sóc tại Việt Nam</li> <li>- Bảo đảm hàng hóa không bị hư, ửng, sâu bệnh ...</li> <li>- Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm, không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật</li> </ul>
6	Mướp hương	Kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sản phẩm được thu hoạch đến thời điểm giao hàng không quá 2 ngày; 0,3 – 0,5kg/trái, đóng gói 5kg/bịch</li> <li>- Sản phẩm được trồng và chăm sóc tại Việt Nam</li> <li>- Bảo đảm hàng hóa không bị hư, ửng, sâu bệnh ...</li> <li>- Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm, không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật</li> </ul>
7	Bí đao	Kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sản phẩm được thu hoạch đến thời điểm giao hàng không quá 2 ngày, 2-3 trái/kg, đóng gói 5kg/bịch</li> <li>- Sản phẩm được trồng và chăm sóc tại Việt Nam</li> <li>- Bảo đảm hàng hóa không bị hư, ửng, sâu bệnh ...</li> <li>- Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm, không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật</li> </ul>
8	Thịt heo	Kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt tươi sống, không có thuốc tăng trọng, các thớ thịt đều, săn chắc, không nhũn nhão, đàn hồi tốt,</li> </ul>

Stt	Hàng hoá	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật cụ thể
			<p>không rỉ dịch chảy nhớt; đạt các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng, độ tươi ngon.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Không dùng hàng đông lạnh</li> <li>- Đã qua sơ chế trước (vệ sinh,...)</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Lớp mỡ và phần thịt dính chặt với nhau.</li> <li>- 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.</li> <li>- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</li> </ul> <p>(+ Thịt lợn nạc vai: Loại thịt nằm ở phần vai của con lợn bao gồm cả thịt mỡ và nạc lẫn nhau, phần thịt ạc dày, không còn các phần gân, xương hay sụn, không dính lông, tạp chất, không có mùi lạ.</p> <p>+ 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.)</p>
9	Cá nục, cá ngừ làm sẵn	Kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Các thớ thịt đều, săn chắc, đàn hồi tốt; không rỉ dịch, chảy nhớt.</li> <li>- Mùi tự nhiên của cá; không có mùi ôi, mùi chua.</li> <li>- Không bị:</li> <li>+ Ướt, toàn thân bị mềm nhũn, da cá bị xỉn màu, có mùi khó chịu.</li> <li>+ Mang cá thâm sẫm hoặc chuyển sang màu nâu đen.</li> <li>+ Mắt cá chuyển sang màu đục.</li> <li>+ Bụng cá: sưng to.</li> <li>- 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</li> <li>- 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.</li> <li>- Đã qua sơ chế trước (vệ sinh, làm sạch...).</li> </ul>

Stt	Hàng hoá	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật cụ thể
10	Đường cát	Kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có màu trắng hạt trong khô, không bị ướt. Được đóng gói bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> <li>- Thành phần: Chỉ tiêu chất lượng chính Saccaroza: Min 99,7%; Độ màu tối đa 150 (IU)</li> <li>- Có tem/ nhãn ghi rõ thời điểm sản xuất, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ.</li> <li>- Đóng gói: 1kg/bịch</li> <li>- Hạn sử dụng còn tối thiểu 12 tháng kể từ ngày bàn giao.</li> </ul>
11	Nước mắm	Lít	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loại 4,8 lít/ bình, sản xuất trong năm 2024</li> <li>- Có độ đậm từ 30-40</li> <li>- Hàm lượng Nitơ tổng số: 3 g/l – 7 g/l</li> <li>- 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</li> <li>- Có tem/nhãn hoặc tài liệu tương đương ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng</li> <li>- Hạn sử dụng còn tối thiểu 06 tháng kể từ ngày bàn giao</li> </ul>
12	Dầu ăn	Lít	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loại: 1 Lít/chai, sản xuất trong năm 2025</li> <li>- Loại dầu: Dầu thực vật</li> <li>- Thành phần: Dầu olein, dầu đậu nành, dầu hạt cải tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A palmitate.</li> <li>- Có tem/nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng</li> <li>- Hạn sử dụng còn tối thiểu 06 tháng kể từ ngày bàn giao.</li> </ul>
13	Bột ngọt	Kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thành phần: Mononatri Glutamat tinh khiết 99+%, (chất điều vị (IN 621)), phụ gia thực phẩm</li> <li>- 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</li> <li>- Có tem/nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng</li> <li>- Đóng gói 1kg/bịch, sản xuất trong năm 2025. Hạn sử dụng còn tối thiểu 06 tháng kể từ ngày bàn giao</li> </ul>
14	Muối bột	Kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loại muối: Muối tinh sấy</li> <li>- Khối lượng: 0.5kg/bịch</li> <li>- Hàm lượng I ốt: 20 – 40 ppm</li> <li>- Thành phần muối (Nacl, KIO3)</li> <li>- Muối chế biến, có tem, nhãn ghi rõ thời điểm sản xuất, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng.</li> <li>- Sản xuất năm 2025. Hạn sử dụng còn tối thiểu 12 tháng kể từ ngày bàn giao</li> </ul>

Stt	Hàng hoá	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật cụ thể
15	Hạt tiêu xay	Kg	- Khô, mịn, mới, không ẩm mốc, loại 1kg/1bịch, đóng gói trong năm 2024, 2025 - 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
16	Bột ớt	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
17	Tỏi trắng thường khô	Kg	- Loại tươi mới, 10 – 12 củ/kg, đóng gói 2kg/bịch, khô, không ẩm mốc - 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 - Đặc điểm: Cay nồng, mùi hăng rõ.
18	Hành tím thường khô	Kg	- Loại tươi mới, 25 – 35 củ/kg đóng gói 2kg/bịch, khô, không ẩm mốc - 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 - Đặc điểm: Thơm đặc trưng, nồng dịu.

### 1.3. Các yêu cầu khác

- Địa điểm giao hàng: Ấp 5, Phạm Văn Cội, Xã Nhuận Đức, TP. Hồ Chí Minh
- Thời gian giao hàng:
- + Thời gian giao hàng: Từ 5h30 đến 6h00
- + Trước khi giao hàng bên Chủ đầu tư sẽ thông báo khối lượng từng đơn vị, địa điểm cụ thể để giao hàng theo thực tế nhu cầu tại các cơ sở tạm giữ.
- 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.