

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

- Dự toán: Mua thực phẩm cho Trại giam An Phước 6 tháng đầu năm 2026.
- Tên gói thầu: Mua thực phẩm cho Trại giam An Phước 6 tháng đầu năm 2026
- Địa điểm thực hiện: Trại giam An Phước.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi.
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn một túi hồ sơ.
- Nguồn vốn: Chi thường xuyên.
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 6 tháng.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

- Có các giải pháp kỹ thuật, biện pháp tổ chức cung cấp hàng hóa hợp lý, phù hợp với hiện trạng và yêu cầu về kỹ thuật của chủ đầu tư. Cụ thể:

STT	Danh mục hàng hóa	ĐVT	Khối lượng	
1	Cá khô	Kg	36.127	Cá đù khô (hoặc tương đương) Màu sắc: Chọn cá có màu vàng nhạt tự nhiên, trắng sáng hoặc vàng sáng óng ánh, trong suốt. Da bóng loáng, không bị thâm đen, đốm lạ hoặc màu sẫm Mùi hương: Mùi thơm nhẹ của nắng biển, tanh nhẹ tự nhiên. không có mùi hôi, chua hoặc lạ. Cá nguyên con còn vây, da dính sát thịt Không trầy xước, không có dấu hiệu mốc hoặc ẩm mốc. Size (20-30 con/kg trở lên). Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, Đáp ứng theo TCVN 10734:2015 về thủy sản khô và Giới hạn ô nhiễm độc tố và kim loại nặng (Pb, Cd, Hg, As), Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật, độc tố vi

				nằm đáp ứng theo quy chuẩn bộ y tế và kèm theo hồ sơ chứng minh
2	Nước mắm	Lít	27.000	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Nước mắm nguyên chất, nước, muối, đường, chất điều vị, chất ổn định, màu tổng hợp. - Chất lượng đảm bảo tuân thủ Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 5107:2018 về nước mắm - Màu sắc: từ nâu vàng đến nâu đậm, đặt trưng cho sản phẩm. - Độ trong: Không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có) - Mùi: Đặt trưng của sản phẩm nước mắm, không có mùi lạ. - Vị: Ngọt của đạm cá thủy phân, có hậu vị, có vị mặn nhưng không mặn chát - Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường: Không có tạp chất - Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Thể tích thực 01 lít, 05 lít hoặc 10 lít được đóng trong can nhựa trong đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo yêu cầu của Bộ Y tế. (can 01L, 05L được đóng trong hộp Carton 20L để bốc xếp, vận chuyển) - Nhãn mác phải nêu rõ: tên sản phẩm; khối lượng tịnh; tên địa chỉ nhà sản xuất, đóng gói hoặc người bán lẻ; Xuất xứ hàng hoá; Nhóm/loại/hạng chất lượng; ngày sản xuất hoặc ngày đóng gói; hạng sử dụng
3	Dầu ăn	Lít	7.200	Thành phần: Dầu olein, dầu nành , chất nhũ hóa, vitamim A. Sản phẩm chứa Omega 3-6-9. Quy cách can: 01 lít, 2lít hoặc 5 lít.Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng
4	Bột nêm	Kg	1.476	Muối I-ốt > 40%, Chất điều vị Mononatri L-glutamat, đường, bột sắn, bột thịt và bột chiết xuất xương ống và tủy, và bột thịt thăn > 20g/1kg sản phẩm, hàm lượng protein > 12g/100g, hàm lượng chất béo >1,6g/100g, hàm lượng chất béo bão hòa < 0,75g/100g, hàm lượng carbohydrate > 30g/100g, giá trị năng lượng > 180g/100g.

				Quy cách: 1kg, 1,2kg, 1,8kg/gói, 3kg, 5kg/gói, Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
5	Đường tán	Kg	720	Màu sắc: Vàng nâu tự nhiên, không cháy khét. Hương vị: Ngọt thanh, không chua (do vôi đúng tỷ lệ), không lẫn tạp chất. Hình thức: Cục u trên mặt hoàn chỉnh, đường đồng đặc đều, không non (dính tay) hoặc già (vỡ vụn). Đáp ứng vệ sinh an toàn thực phẩm QCVN 8-2:2011/BYT: Giới hạn kim loại nặng (chì ≤ 2 mg/kg, asen $\leq 0,5$ mg/kg, thủy ngân $\leq 0,05$ mg/kg). QCVN 8-3:2012/BYT: Giới hạn vi sinh vật (E.coli ≤ 10 CFU/g, Salmonella không có trong 25g). QCVN 8-1:2011/BYT: Giới hạn độc tố nấm mốc (aflatoxin B1 ≤ 5 μ g/kg). kèm theo hồ sơ chứng minh
6	Hành củ khô	Kg	4.114,5	Vỏ khô, bóng, màu tím đậm đều Không mọc mầm, không thối Mùi thơm nồng đặc trưng Tép hành múp, đều Size củ : 2–3.5 cm. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
7	Ớt bột	Kg	900	Thành phần: ớt quả khô xay thành bột nguyên chất, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm), Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
8	Tiêu xay	Kg	720	Thành phần: tiêu quả khô xay thành bột nguyên chất, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm), Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
9	Tỏi củ khô	Kg	720	Củ tỏi tròn đều, không bị dị dạng, không nứt vỏ. Vỏ ngoài trắng sáng hoặc hơi ngà, không bị ố vàng hoặc thâm đen. Tép tỏi bên trong mỏng, chắc, không bị lép, héo hoặc mọc mầm. Đường kính củ: từ 3,5 cm trở lên. Không có tạp chất, sâu bệnh hoặc hư hỏng. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
10	Giò lụa	Kg	9.250,5	màu trắng ngà tự nhiên, đàn hồi tốt, ấn nhẹ vào thấy săn chắc, không bị bở,

				<p>không ướt nhão,ngọt thịt tự nhiên, dai giòn vừa phải có tỉ lệ: 70–75% nạc và 25–30% mỡ</p> <p>đáp ứng vệ sinh an toàn thực phẩm và đáp ứng đầy đủ theo quy định tiêu chuẩn về thịt chế biến đã qua xử lý nhiệt về thành phần dinh dưỡng (như protein, chất béo), độ ẩm, và đáp ứng vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>Vi sinh vật, Kim loại nặng, Phụ gia & chất cấm đáp ứng QCVN 8-2:2011/BYT, QCVN 8-3:2012/BYT, Quyết định 46/2007/QĐ-BYT kèm theo hồ sơ chứng minh.</p> <p>Quy cách : 500g hoặc 1kg</p>
11	Thịt đùi gà	Kg	9.050	<p>thịt gà tươi (không đông lạnh, mới mổ)Màu da: Vàng nhạt tự nhiên hoặc trắng ngà (tùy giống gà), không vàng nghệ đậm.</p> <p>Thịt: Màu hồng tươi, chắc, săn, bóp vào thấy đàn hồi tốt, không lún sâu là gà khô, thịt ngon.</p> <p>Đùi góc tư ngon to tròn, chắc nịch, lớp mỡ dưới da vàng nhẹ, không quá dày</p> <p>Đùi góc tư công nghiệp nặng khoảng 300 – 450g/cái.</p> <p>Phần xương và khớp: Xương đùi và lưng không bị gãy, nứt</p> <p>Mùi: tươi tự nhiên, hơi tanh nhẹ của gà sống, không có mùi ôi, hôi, mùi thuốc khừ hoặc mùi hắc bất thường.</p> <p>Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p>
12	Bí đỏ	Kg	9.050	<p>vỏ :màu cam đậm hoặc cam sẫm, căng bóng, sờ vào thấy cứng, không mềm nhũn hay bị lõm, không được có vết thâm đen, nứt sâu, hoặc bị dập</p> <p>Cuống bí:Cuống phải khô, teo lại, màu nâu sẫm, không bị ẩm mốc</p> <p>Đáy bí: có vòng tròn màu vàng cam hoặc cam đậm</p> <p>mùi : có mùi thơm ngọt nhẹ</p> <p>Size: 1,2 – 2,2 kg (đường kính khoảng 20–28 cm)</p> <p>Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p>
13	Bắp cải	Kg	9.050	<p>Cây tròn đều, cầm chắc tay, nặng trĩu so với kích thước bên ngoài</p>

				<p>Lá xanh mướt (vớí bắp cải trắng) hoặc tím đậm đều (bắp cải tím), bóng nhẹ, không bị dập nát, rách nhiều. Cuống cắt phải tươi, màu trắng sữa, đường kính cuống không được quá to Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p>
14	Hành lá	Kg	5.400	<p>Lá :Màu xanh đậm, tươi tắn, không bị vàng úa hay héo, thẳng, mướt, không bị rụng hay dập nát. Thân (phần gốc): Trắng sáng, sạch, không bị thâm đen hay nhớt, mọng. Độ dài phần gốc (phần trắng) khoảng 7–12 cm. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p>
15	Bánh tét 1kg	Cái	10.800	<p>Hình dáng: Trụ dài (hình đôn), gói chặt bằng lá chuối tươi, buộc chắc chắn bằng lạt, không bị méo hoặc bung. Vỏ bánh: Nếp dẻo mềm, thơm, hạt nếp đều, không bị khô cứng hoặc nhão. Khi cắt lát, bánh giữ nguyên miếng, không vỡ vụn. Nhân bánh : Đậu xanh, Thịt mỡ Vi sinh vật, Kim loại nặng, Phụ gia & chất cấm đáp ứng QCVN 8-2:2011/BYT, QCVN 8-3:2012/BYT, Quyết định 46/2007/QĐ-BYT kèm theo hồ sơ chứng minh. Quy cách: 800g- 1200g Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p>
16	Trứng gà	Quả	368.838	<p>Hộp 10 quả Khối lượng 55g – 60g/1 quả Vỏ trứng tươi: hơi nhám, có lớp phấn trắng mịn bám nhẹ cầm chắc tay, nặng chắc có in ngày đóng gói, hạn sử dụng trên vỏ hoặc trên hộp Thời gian đóng gói trong vòng 7-10 ngày gần nhất Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p>
17	Sữa tươi 220ml	Bịch	3.600	<p>Thành phần: Sữa từ 100% sữa tươi (99,7%), chất ổn định (471, 460(i), 407, 466), vitamin (A, D3), khoáng chất (natri selenit) Năng lượng: 150-170 kcal Chất béo > 7g Protein (Đậm) > 7g</p>

- Có quy trình bảo quản và sơ chế thực phẩm.

- Có quy trình tiếp nhận số lượng khi nhận báo số lượng cần cung cấp của Chủ đầu tư. Quy trình khả thi khi triển khai: có các bước từ khâu tiếp nhận, tổng hợp số lượng hàng hoá, thời gian chốt số lượng, kế hoạch chuẩn bị nguyên liệu, phương án đáp ứng khi có thay đổi tăng/hủy.

- Có quy trình đóng gói, vận chuyển thực phẩm tươi sống đến người sử dụng: đảm bảo VSATTP cho thực phẩm tươi sống và phương tiện vận chuyển, đảm bảo giữ nhiệt theo quy định.

- Cam kết đổi trả hàng trong 2 tiếng nếu bị lỗi.

- Cam kết không để trả đổi hàng quá 3 lần trong quá trình thực hiện hợp đồng.

- Năng lực thực hiện gói thầu: Nhà thầu cam kết đủ năng lực cung cấp thực phẩm theo yêu cầu của bên mời thầu cung cấp, cung cấp thực phẩm đúng với chủng loại, số lượng và thời gian quy định.

- Năng lực quản lý: Nhà thầu phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc tài liệu tương đương còn hiệu lực; Phạm vi chứng nhận phù hợp với yêu cầu đấu thầu (sản xuất/ chế biến/ cung cấp thực phẩm theo hợp đồng)

- Năng lực các đơn vị cung ứng thực phẩm cho nhà thầu: Nhà thầu cung cấp hợp đồng nguyên tắc với đơn vị cung cấp thực phẩm, kèm theo tài liệu chứng minh đơn vị cung cấp đủ điều kiện hoạt động theo quy định của pháp luật như: Cơ sở đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc giấy chứng nhận HACCP đối với đơn vị kinh doanh thủy hải sản Hoặc Có giấy chứng minh nguồn gốc sản phẩm kèm Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và có quy trình thực hiện kèm theo hoặc tài liệu khác tương đương

- Năng lực về nhân sự: Nhà thầu phải có đủ nhân sự thực hiện gói thầu. Có nhân sự giám sát/ kiểm soát/ kiểm tra thức ăn, sản phẩm đầu vào/ đầu ra trong quá trình chế biến/ vận chuyển/ phân chia thực phẩm.

- Năng lực thiết bị: có đầy đủ phương tiện phục vụ công tác vận chuyển thực phẩm đảm bảo vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

- Năng lực sản xuất, bảo quản hàng hóa: Nhà thầu có bố trí khu vực kho lưu trữ, bảo quản và sơ chế thực phẩm; Nguồn nước sử dụng tại nhà kho phải đạt tiêu chuẩn theo quy định pháp luật.

- Hàng hóa mỗi lần bàn giao phải kèm theo đầy đủ giấy tờ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ, giấy kiểm dịch thú y của các cơ quan có thẩm quyền với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật, các giấy tờ kiểm định chất lượng, giấy phép lưu hành và tiếp nhận công bố hợp quy của cơ quan có thẩm quyền hoặc giấy công bố tiêu chuẩn cơ sở và giấy tiếp nhận công bố theo quy định của pháp luật.

- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm (kèm hồ sơ chứng minh khi có yêu cầu làm rõ của bên mời thầu).

- Nhà thầu cam kết cho phép chủ đầu tư tham quan, đánh giá đột xuất các đơn vị cung cấp thực phẩm mà nhà thầu đã kê khai trong hồ sơ dự thầu mà không cần báo trước.

- Cam kết cung cấp hồ sơ về nguồn gốc xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình kinh doanh thực phẩm.

- Nhà thầu phải có các phương án xử lý nếu xảy ra sự cố khi thực hiện gói thầu. Có cam kết chịu trách nhiệm và bồi thường toàn bộ thiệt hại đối với phần sự cố mà nguyên nhân do lỗi của nhà thầu.

- Bất kỳ hàng hóa nào qua kiểm tra, thử nghiệm, kiểm nghiệm mà không đáp ứng yêu cầu về kỹ thuật theo hợp đồng thì theo thứ tự ưu tiên; một là Chủ đầu tư có quyền từ chối và hủy hợp đồng và nhà thầu chi trả toàn bộ thiệt hại thực tế, chịu phạt hợp đồng theo quy định của pháp luật; hai là Chủ đầu tư có quyền mua tại đơn vị cung cấp khác và đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật hàng hoá theo yêu cầu của hồ sơ mời thầu hoặc có thể giá cao hơn tất cả chi phí phát sinh trên nhà thầu phải trả.

Nhà thầu phải cam kết đáp ứng tất cả các yêu cầu trên, Nhà thầu phải chịu mọi hoàn toàn trách nhiệm nếu không cung cấp thực phẩm không đúng theo quy định và cam kết.

Mục 2. Bản vẽ

E-HSMT này gồm có các bản vẽ trong danh mục sau đây [trường hợp không có bản vẽ kèm theo thì phải ghi rõ “Không có bản vẽ”]:

Trường hợp có bản vẽ thì phải đính kèm theo bản vẽ.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Nếu có nghi ngờ về chất lượng hàng hoá khi giao hàng nhà thầu cam kết chi trả tất cả các chi phí phát sinh khi chủ đầu tư thuê đơn vị lấy mẫu giám định, chi phí kiểm tra tại phòng thí nghiệm đạt Iso 17025:2017 và do chủ đầu tư chỉ định.