

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: Đảm bảo thực phẩm, nguyên liệu phục vụ nấu ăn cho phạm nhân; nhu yếu phẩm cho người bị tạm giữ, tạm giam và phạm nhân Trại tạm giam số 1, số 2 Công an tỉnh Thái Nguyên năm 2026.

- Nguồn vốn: Kinh phí thường xuyên Bộ Công an cấp năm 2026

- Thời gian thực hiện: Dự kiến 180 ngày kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực.

- Địa điểm:

- Giao hàng tại Trại tạm giam số 1, Trại tạm giam số 2 và 05 Phân trại tạm giam, kho vật chứng tại các khu vực trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên, cụ thể:

+ Trại tạm giam số 1: Phường Quan Triều, tỉnh Thái Nguyên.

+ Phân trại tạm giam, kho vật chứng khu vực Đồng Hỷ: Phường Linh Sơn, tỉnh Thái Nguyên.

+ Phân trại tạm giam, kho vật chứng khu vực Sông Công: phường Bá Xuyên, tỉnh Thái Nguyên.

+ Phân trại tạm giam, kho vật chứng khu vực Đại Từ: xã Đại Phúc, tỉnh Thái Nguyên.

+ Trại tạm giam số 2: Phường Bắc Kạn, tỉnh Thái Nguyên.

+ Phân trại tạm giam, kho vật chứng Ba Bể: xã Chợ Rã, tỉnh Thái Nguyên.

+ Phân trại tạm giam, kho vật chứng Na Rì: xã Na Rì, tỉnh Thái Nguyên.

* Thời gian giao hàng: 06 giờ 00 phút hằng ngày (bao gồm cả ngày nghỉ, ngày Lễ, Tết).

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

* Yêu cầu chung về kỹ thuật

- Thông số kỹ thuật của hàng hóa và các dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn sau đây:

+ Nhóm rau: Thực phẩm phải tươi ngon, phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

+ Nhóm thực phẩm tươi sống: không được sử dụng chất bảo quản quá quy định và phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có chứng nhận nguồn gốc hàng hóa rõ ràng.

+ Nhóm hàng hoá đồ dùng cá nhân, thực phẩm khô, gia vị: Không được ẩm mốc, không nhuộm phẩm màu, phải có nhãn mác, hạn sử dụng rõ ràng và phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Nhóm thực phẩm cá: Phải tươi, không qua đông lạnh, tẩm ướp hóa chất, không ôi, thiu. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nhà thầu phải có tài liệu chứng minh cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm đáp ứng theo quy định quy định tại Điều 11 Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 (có tài liệu chứng minh kèm theo E-HSĐT)

- Nhà thầu phải cung cấp các tài liệu để chứng minh hàng hóa chào thầu đáp ứng tất cả các yêu cầu về kỹ thuật theo yêu cầu của E-HSMT và lập bảng so sánh tính đáp ứng thông số kỹ thuật giữa hàng hóa chào thầu và thông số kỹ thuật yêu cầu của E-HSMT;

- Có bảng cam kết thực hiện giao hàng đúng tiến độ yêu cầu của E-HSMT;

- Nhà thầu cam kết trong thời gian sử dụng nếu hàng hóa bị hư hỏng thì nhà thầu có trách nhiệm đổi hàng hóa mới cho Chủ đầu tư;

- Nếu nhà thầu cung cấp hàng hóa không đúng theo danh mục, quy cách chào thầu thì Chủ đầu tư có quyền từ chối nhận hàng và nhà thầu phải cung cấp lại đúng theo đúng danh mục hàng hóa đã chào thầu (mọi rủi ro và chi phí liên quan do nhà thầu chịu). Trường hợp nhà thầu không đáp ứng về cung cấp hàng hóa theo danh mục chào thầu thì Chủ đầu tư có quyền hủy hợp đồng và mời nhà thầu khác cung cấp, mọi chi phí liên quan đến gói thầu sẽ do nhà thầu chịu trách nhiệm.

* Yêu cầu kỹ thuật chi tiết:

Hàng hóa phải đáp ứng các yêu cầu về đặc tính, thông số kỹ thuật và các yêu cầu khác như quy định dưới đây và là mức yêu cầu tối thiểu phải đạt.

Stt	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật
1	Gạo tẻ thường	<ul style="list-style-type: none"> - Hạt gạo có màu sắc trắng, không bị biến màu, có mùi tự nhiên của gạo, không có mùi vị lạ hay bất cứ mùi đặc biệt khác, không bị hỏng, không có côn trùng trong gạo. Dư lượng bảo vệ thực vật trong mức cho phép. - Gạo phải dễ nấu, phù hợp với hệ thống nồi hơi, sau khi nấu cơm phải nở, to, xốp, không dính cục. - Tiêu chí kỹ thuật chất lượng: <ul style="list-style-type: none"> + Tỷ lệ gạo tấm không quá 15%. + Độ ẩm % khối lượng không lớn hơn 15% + Tỷ lệ bạc bụng: Tối đa 8,0%. + Tạp chất: Tối đa 0,8%. + Thóc lẫn số hạt/kg: Không quá 10 hạt /kg. + Chiều dài hạt gạo: 5,8 - 6,6mm + Hạt đỏ & sọc đỏ: Tối đa 2%. + Hạt dư: Tối đa 1,5%. + Hạt vàng: Tối đa 1,5%.

Stt	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật
		<ul style="list-style-type: none"> + Hàm lượng Amylose: Tối đa 18%. + Hàm lượng protein: Tối thiểu 8% + Tỷ lệ trắng: Tối thiểu 75%. + Tiêu chuẩn khác gạo trắng theo TCVN 11888:2017 + Quy cách đóng gói: 50kg/bao + Thời gian gạo lưu kho: Không quá 6 tháng. - Yêu cầu về an toàn thực phẩm: + Sử dụng các phụ gia thực phẩm theo quy định hiện hành. + 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. + Hàm lượng tối đa kim loại nặng trong gạo trắng như sau: Hàm lượng cadimi, mg/kg không quá 0,4; hàm lượng Asen, mg/kg không quá 1,0; hàm lượng chì mg/kg không quá 0,2. + Hàm lượng tối đa độc tố vi nấm trong gạo trắng như sau: Hàm lượng aflotoxin B1, µg/kg không quá 5; Hàm lượng aflotoxin tổng số, µg/kg không quá 10. - Yêu cầu về bao bì: + Yêu cầu về bao bì: Bao bì chứa đựng gạo trắng phải được làm từ hạt nhựa Polypropylen (gọi tắt là chất liệu PP) hoặc chất liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm. Bao bì dệt bằng chất liệu PP đảm bảo tiêu chuẩn không xâm nhiễm độc tố ảnh hưởng đến gạo; bao bì đóng gói phải mới (không tái sử dụng), khô, sạch, nguyên vẹn, bền, đảm bảo an toàn thực phẩm. Gạo trắng được đóng trong bao bì với các khối lượng thích hợp để bốc xếp, vận chuyển (50kg/bao). Trong lớp bao bì có lớp nilon chống thấm nước cho gạo khi vận chuyển cũng như bảo quản trong kho. - Nhãn mác hàng hóa: Tên sản phẩm; khối lượng tịnh; tên và địa chỉ nhà sản xuất, đóng gói hoặc người bán lẻ; xuất xứ hàng hóa; nhóm/loại/hạng chất lượng; ngày sản xuất (xay xát) đóng gói; hạn sử dụng).
2	Rau xanh các loại	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước, không hư hỏng bên trong. Thời gian thu hoạch <24 giờ.

Stt	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật
		- Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.
2.1	Bắp cải	Tươi mới, nguyên vẹn, không dập nát, không hư hỏng bên trong, size 1,2 -1,5 kg/ cái
2.2	Bí đỏ	Tươi mới, nguyên vẹn, không dập nát, không hư hỏng bên trong, size 2-2.5kg/quả.
2.3	Bầu	Tươi mới, nguyên vẹn, không dập nát, không hư hỏng bên trong trọng lượng: 1-2 quả/kg
2.4	Rau cải	Tươi mới, nguyên vẹn, không dập nát, chiều dài cây từ 25 đến 30cm (cải canh, cải thìa, cải ngọt)
2.5	Giá đỗ	Tươi mới, không dập nát, không ngâm bằng hóa chất
2.6	Khoai tây	Củ không lên mầm, không dập, không hư hỏng bên trong 10 củ/ 1kg
2.7	Rau dền	Tươi mới, không bị héo úa, dập nát, dài từ 30 đến 40 cm
2.8	Rau muống	Tươi mới, không dập nát, không héo úa, dài từ 30-40cm,
11	Su su	Tươi mới, nguyên vẹn, không dập nát, không hư hỏng bên trong size 6-8 quả/kg.
2.10	Su hào	Tươi mới, nguyên vẹn, không dập nát, không hư hỏng bên trong, Trọng lượng: 2-3 củ trên 1kg
2.11	Súp lơ	Tươi mới, không dập nát. Trọng lượng: 1-2 bông/kg
2.12	Bí xanh	Tươi mới, nguyên vẹn, không dập nát, không hư hỏng bên trong, size 2-2.5kg/quả.
3	Thịt lợn	<ul style="list-style-type: none"> • Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác. • Chỉ tiêu về chất lượng. - Các chỉ tiêu cảm quan: <ul style="list-style-type: none"> Thịt sống: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Trạng thái: Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất; Mặt cắt mịn; Có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt; ➤ Màu sắc: Đặc trưng của sản phẩm ➤ Mùi: Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ - Chỉ tiêu hóa học: Phản ứng định tính hydro sulfua (H₂S):

Stt	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật
		<p>Âm tính Hàm lượng amoniac, mg/100 g sản phẩm: 0,05(*)</p> <p>- Chỉ tiêu về an toàn thực phẩm: Hàm lượng kim loại nặng:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Cadimi (Cd), mg/kg sản phẩm: 0,05(*) ➢ Chì (Pb), mg/kg sản phẩm: 0,1 <p>Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản: <ul style="list-style-type: none"> - Bao gói, ghi nhãn: Bao bì, dụng cụ chứa đựng được làm bằng vật liệu đáp ứng các quy định hiện hành về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Ghi nhãn theo quy định hiện hành. - Vận chuyển: Thịt tươi được vận chuyển bằng các phương tiện chuyên dùng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và không ảnh hưởng đến chất lượng - Bảo quản: Sản phẩm được bảo quản ở nơi sạch; nên bảo quản ở nhiệt độ từ 0 °C đến 4 °C. • Thịt lợn phải được cấp trong thời gian không quá 12 tiếng từ khi giết mổ để đảm bảo độ tươi sống. • Các tiêu chuẩn khác: Theo tiêu chuẩn hiện hành
3.1	Thịt mông sản	<i>Màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất, không đông lạnh. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: không quá 12h cho đến khi giao hàng.</i>
3.2	Thịt vai sản	<i>Màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất, không đông lạnh. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: không quá 12h cho đến khi giao hàng.</i>
3.3	Thịt ba chỉ	<i>Màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất, không đông lạnh. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: không quá 12h cho đến khi giao hàng.</i>
4	Cá chép	<p>- Hình thức bên ngoài: Thân cá nguyên vẹn, da không có vết rách, vết xước, cá tươi tự nhiên, vây cá nguyên vẹn. Màu sắc lưng và bụng cá sáng, nhẵn, sạch sẽ.</p>

Stt	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật
		<ul style="list-style-type: none"> - Màu sắc cơ thịt: Cơ thịt cá trong và phản quang ánh sáng tốt, có màu đỏ hồng. - Kết cấu cơ thịt: thịt săn chắc, đàn hồi rất tốt (đàn hồi nhanh trở lại, khi ấn nhẹ ngón tay vào). Cơ thịt mịn săn chắc có tính đàn hồi, không bị ươn toàn thân không bị mềm nhũn, da cá không bị xín màu hoặc mùi khó chịu có cảm giác lổm vào trong, bị tổn thương. <p>Đảm bảo không ôi thiu, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đáp ứng chế độ bảo quản, kiểm dịch và vệ sinh an toàn thực phẩm</p>
5	Muối	<ul style="list-style-type: none"> • Muối phải theo qui chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01-193: 2021/BNNPTNT • Một số tiêu chuẩn kỹ thuật: <ul style="list-style-type: none"> - Hàm lượng NaCl, % khối lượng chất khô không nhỏ hơn 89 % - Độ ẩm, % khối lượng không lớn hơn 9,0 % - Hàm lượng chất không tan trong nước, % khối lượng chất khô không lớn hơn 0,3 % - I-ốt không nhỏ hơn 20,0 (mg/kg) và không lớn hơn 40,0 (mg/kg) - Asen, tính theo As không lớn hơn 0,5 mg/kg - Chì, tính theo Pb không lớn hơn 2,0 mg/kg - Cadimi, tính theo Cd không lớn hơn 0,5 mg/kg - Thủy ngân, tính theo Hg không lớn hơn 0,1 mg/kg - Đồng, tính theo Cu không lớn hơn 2,0 mg/kg - Qui cách đóng gói: 1kg/gói. • Yêu cầu về bao bì: <ul style="list-style-type: none"> - Bao bì đóng gói 1kg/gói: Làm bằng chất liệu nilon trong suốt. - Thùng (hoặc bao) đựng các gói: Thùng carton đảm bảo độ dày và kích thước phù hợp hoặc bao dựa bằng chất liệu hạt nhựa Polypropylen chứa đủ 50 gói; ngoài thùng (hoặc bao) có ghi rõ tên hàng hóa, trọng lượng, số gói trong thùng (hoặc bao). <p>Nhãn mác hàng hóa: Tên sản phẩm; khối lượng tịnh; tên và địa chỉ nhà sản xuất, đóng gói hoặc người bán lẻ; xuất xứ hàng hóa; nhóm/loại/hạng chất lượng; ngày sản xuất, đóng</p>

Stt	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật
		gói.
6	Nước mắm	<p>- Màu sắc: Từ nâu vàng đến nâu đậm, đặc trưng cho sản phẩm.</p> <p>- Độ trong: Trong, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có)</p> <p>-Mùi: Mùi đặc trưng của sản phẩm nước mắm, không có mùi lạ.</p> <p>- Vi: Ngọt của đạm cá thủy phân, có hậu vị, có vị mặn nhưng không mặn chát.</p> <p>Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường: Không được có</p> <p>Hàm lượng nito tổng số, tính bằng g/1: không nhỏ hơn 10</p> <p>Hàm lượng nito axit amin, tính bằng % so với hàm lượng nito tổng số: không nhỏ hơn 35</p> <p>Hàm lượng nito amoniac tính bằng % so với hàm lượng nito tổng số: không lớn hơn 30</p> <p>Độ pH từ 4,5 đến 6,5</p> <p>Hàm lượng muối, biểu thị theo natri clorua, tính bằng g/1: không nhỏ hơn 200</p> <p>Dư lượng kim loại nặng trong sản phẩm nước mắm: theo quy định hiện hành</p> <p>Chỉ tiêu vi sinh vật trong sản phẩm nước mắm: theo quy định hiện hành</p> <p>Chỉ được phép sử dụng các phụ gia thực phẩm và mức giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <p>Quy cách đóng gói : Chai 1.000ml</p> <p>Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 5107:2018</p>
7	Mỳ chính	<p>• Theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1459:2008 và tiêu chuẩn nhà sản xuất đã được chứng nhận tại Việt Nam. •</p> <p>Một số tiêu chuẩn kỹ thuật:</p> <p>- Thành phần: Mononatri L-glutamat 99+%. Được chiết xuất thông qua quá trình lên men các nguyên liệu tự nhiên như mật mía đường, sắn, ngô, gạo.</p> <p>- Tinh thể hoặc bột kết tinh màu trắng, hầu như không mùi.</p> <p>- Muối clorua: Không lớn hơn 0,2%.</p> <p>- Chì: Không lớn hơn 1 mg/kg.</p>

Stt	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật
		<ul style="list-style-type: none"> - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói, bảo quản, có nhãn mác theo quy định. - Thời gian sử dụng tối thiểu: 12 tháng - Qui cách đóng gói: 2kg/gói • Yêu cầu về bao bì: <ul style="list-style-type: none"> - Bao bì đóng gói 2kg/gói Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất đã công bố. - Thùng (hoặc bao) đựng các gói: Thùng carton đảm bảo độ dày và kích thước phù hợp hoặc bao đũa bằng chất liệu hạt nhựa Polypropylen chứa đủ 50 gói; ngoài thùng (hoặc bao) có ghi rõ tên hàng hóa, trọng lượng, số gói trong thùng (hoặc bao). • Nhãn mác hàng hóa: Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất đã công bố
8	Dầu ăn	<ul style="list-style-type: none"> -Thành phần: Dầu olein, dầu đậu nành dầu hạt cải tinh luyện,... Chiết suất từ dầu olein nguyên chất, có màu trong, sạch, không có cặn bẩn. - Vitamin A,E có lợi cho cơ thể - Hoàn toàn không chứa Cholesterol nguy hại cho cơ thể Quy cách đóng gói: 10 lít/Can Nguồn gốc sản xuất: Dầu thực vật, không sử dụng chất bảo quản và chất tạo màu Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói, bảo quản, có nhãn mác theo quy định. Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 7597:2018
9	Hạt nêm	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần chủ yếu là muối và mì chính Cũng có thể trong hạt nêm có một số thành phần từ nước ninh xương, bột tôm, gà, nấm rơm... để có hương vị khác nhau. Quy cách đóng gói: 5kg/gói Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói, bảo quản, có nhãn mác theo quy định. Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 12627:2019
10	Đường	<ul style="list-style-type: none"> • Đường trắng phải theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN

Stt	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật
	kính trắng	<p>13743:2023 và tiêu chuẩn nhà sản xuất đã được chứng nhận tại Việt Nam.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Một số tiêu chuẩn kỹ thuật: - Tinh thể màu trắng, kích thước tương đối đồng đều, toi, khô, không vón cục. - Tinh thể đường hoặc dung dịch đường trong nước có vị ngọt, không có mùi vị lạ. - Đường kính trắng được làm từ nguyên liệu mía cây, không chứa chất độc hại đảm bảo an toàn sức khỏe cho người sử dụng - Chỉ tiêu chất lượng cơ bản Độ POL $\geq 99,7\%$ - Hàm lượng Đường khử $\leq 0,09\%$ - Độ Âm $\leq 0,07\%$ - Sản phẩm được sản xuất 100% từ cây mía - Qui cách đóng gói: Khối lượng 0,5kg/gói, được đóng gói theo quy chuẩn, có nhãn mác theo quy định. Tinh thể màu trắng, kích thước tương đối đồng đều, toi, khô, không vón cục. - Thời gian sử dụng tối thiểu: 12 tháng • Yêu cầu về bao bì: - Bao bì đóng gói 0,5kg/gói. Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất đã công bố. - Thùng (hoặc bao) đựng các gói: Thùng carton đảm bảo độ dày và kích thước phù hợp hoặc bao dựa bằng chất liệu hạt nhựa Polypropylen chứa đủ 60 gói; ngoài thùng (hoặc bao) có ghi rõ tên hàng hóa, trọng lượng, số gói trong thùng (hoặc bao). • Nhãn mác hàng hóa: Tên sản phẩm; khối lượng tịnh; tên và địa chỉ nhà sản xuất, đóng gói hoặc người bán lẻ; xuất xứ hàng hóa; nhóm/loại/hạng chất lượng; ngày sản xuất, đóng gói.
11	Xà phòng	<ul style="list-style-type: none"> - Yêu cầu cảm quan: Hỗn hợp đồng nhất ở dạng bột hoặc hạt, toi xốp, không vón cục; có màu trắng hoặc cho phép điểm các hạt màu đặc trưng của sản phẩm; có mùi thơm dễ chịu. Thành phần: Natri Alkybenzen Sulphonat tuyến tính, Natri Tripoly Phosphate, Natri Silicate, Natri cacbonat, Natri Carboxy Methyl Cellulose, Zeolite, NatriSulphate,

Stt	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật
		<p>Disodium Distyrylbiphenyl Disulfonat, hoặc các thành phần hoá lý tương đương. Quy cách đóng gói: 300gram/gói Hạn sử dụng: Còn tối thiểu 6 tháng kể từ ngày bàn giao Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói, bảo quản, có nhãn mác theo quy định. Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 5720:2001</p>
12	Dầu gội	<p>- Chứa tinh chất giúp sạch gàu, sạch tóc và da đầu giúp tóc suôn mềm, thoáng mát. Thành phần: Nước, Natri Laureth Sulfate Dimethiconol, Nước hoa, Carbomer, TEA Sulfate., hoặc các thành phần hoá lý tương đương. Hình thức: Dung dịch đặc Quy cách đóng gói: 5 ml/gói Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 6972:2001</p>
13	Khăn mặt	<p>- Chiều dài khăn: ≤ 54 cm; - Vải 100% cotton; - màu trắng có 2 đường sọc sợi đỏ - 2 đường sọc sợi xanh; - Chiều rộng khăn: ≥ 28 cm Đóng gói: Đơn chiếc Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 4540:1994</p>
14	Bàn chải đánh răng	<p>- Đặc tính: Tàng sợi lông được bổ sung than hoạt tính và các ion bạc giúp giảm đến 99.9% sự phát triển của vi khuẩn trong 3 tháng. Cơ bản chải sạch các mặt của răng ngay cả trong cùng. -Lông bàn chải: Lông tơ siêu mềm 0.01mm, Sợi cước bàn chải sạch, không bám vụn sợi và bụi bẩn, lông mềm. Đóng gói: Đơn chiếc. Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nhựa hoặc giấy không chứa các chất gây dị ứng và những chất kích thích độc hại. Thành phần: nylon, nhựa PP Chiều dài bàn chải: ≥ 17cm; loại dùng cho người lớn Đóng gói: Đơn chiếc. - Mặt chải lưỡi: nhỏ gọn, bằng nhựa dẻo mềm mại</p>

Stt	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật
		<p>- Thân bàn chải: Có chất liệu nhựa dạng dẻo. Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 1574:1974</p>
15	Kem đánh răng 100g	<p>- Thành phần: Triclosan, Copolymer, Sodium Flouride, Canxi Cacbonat, Hương liệu, peroxide như hydrogen peroxide hoặc carbamide peroxide, triclosan, thymol, hoặc các loại muối fluoride khác, cellulose gum, sodium lauryl sulfate (SLS) hoặc sodium lauryl sarcosinate (SLSA), chất tạo màu và chất bảo quản.</p> <p>- Quy cách đóng gói : Tuyp 100gram sai số $\pm 5\%$</p> <p>Hình thức: Dạng kem.</p> <p>- Kiểu dáng tuyp hình bầu dục nắp xoáy. Hạn sử dụng: Còn tối thiểu 6 tháng kể từ ngày bàn giao</p> <p>Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 5814:1996</p>
16	Kem đánh răng 100g	<p>- Thành phần: Canxi cacbonat, Nước, Sorbitol, Silica ngâm nước, Natri Lauryl Sulfate, Hương liệu, Natri, Monofluorophosphate, Cellulose Gum, Natri Silicate, Kali Citrate, Benzyl Alcohol, Natri, hoặc các thành phần hoá lý tương đương.</p> <p>- Quy cách đóng gói : Tuyp 100gram sai số $\pm 5\%$</p> <p>Hình thức: Dạng kem.</p> <p>- Kiểu dáng tuyp hình bầu dục nắp xoáy. Hạn sử dụng: Còn tối thiểu 6 tháng kể từ ngày bàn giao</p> <p>Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 5814:1996</p>
17	Băng vệ sinh siêu thấm	<p>Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về ngoại quan, kích thước, tính chất vật lý, tính chất hóa sinh theo TCVN 10585:2014</p> <p>- Băng vệ sinh phụ nữ</p> <p>- Băng vệ sinh không được có các khuyết tật cơ học như vết thủng, rách.</p> <p>- Băng vệ sinh phải sạch, màu sắc đồng đều, không có vết ố, không có các vật lạ khác. Trên lớp bề mặt băng vệ sinh không được có các xơ sợi còn bám lại. Băng vệ sinh không được có mùi khó chịu.</p> <p>- Hình dáng miếng băng vệ sinh phải cân đối. Các hình in trên băng vệ sinh (nếu có) phải rõ nét, không được nhòe.</p>

Stt	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật
		Băng vệ sinh Kháng Khuẩn 08 Miếng/Gói

1.3. Các yêu cầu khác

- Hàng hóa chào thầu phải đảm bảo và nêu rõ ký mã hiệu (nếu có), tên nhà sản xuất, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng đáp ứng theo yêu cầu của HSMT.

- Toàn bộ hàng hoá cung cấp cho gói thầu phải mới 100%, chưa qua sử dụng, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hợp lệ còn thời hạn sử dụng. Hàng hóa phải được bảo vệ một cách thích hợp chống các hư hỏng có thể xảy ra khi vận chuyển, lưu kho từ nơi sản xuất đến bên mua, đóng gói nguyên đai nguyên kiện, đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển, bàn giao. Nhà thầu chịu trách nhiệm hoàn toàn trước pháp luật về các giấy tờ chứng minh, nguồn gốc, xuất xứ hàng hóa và phải có nghĩa vụ đền bù toàn bộ các tổn hại nếu để xảy ra mất an toàn vệ sinh thực phẩm, vi phạm trong việc liên quan đến xuất xứ, nguồn gốc của hàng hóa.

- Trường hợp, nếu để phát hiện hàng hóa không rõ nguồn gốc, hàng giả, hàng kém chất lượng... nhà thầu phải chịu trách nhiệm trước pháp luật và phải chịu đền bù mọi tổn thất cho Chủ đầu tư.

- Trong thời gian bảo hành, nếu hàng hóa không đảm bảo chất lượng, thì nhà thầu sẽ phải chịu mọi phí tổn để thay mới hoặc khắc phục.

- Thuyết minh biện pháp kỹ thuật thực hiện của Nhà thầu phải nêu được đầy đủ, rõ ràng, chính xác các nội dung theo yêu cầu của E-HSMT, không nêu chung chung, thuyết minh sơ sài, thuyết minh không rõ ràng. Thuyết minh phải thể hiện được cách tiếp cận công việc một cách logic, khoa học, đúng đắn; đưa ra được giải pháp và kế hoạch thực hiện chi tiết các công việc theo thời gian, có kế hoạch kiểm tra chất lượng theo từng bước; Có kế hoạch và phương án trao đổi, kiểm tra, nghiệm thu, bàn giao hàng cho Chủ đầu tư một cách chi tiết, cụ thể.

- Nhà thầu phải thể hiện trong thuyết minh kỹ thuật thực hiện công việc phương án huy động nhân lực thực hiện gói thầu. Nhân lực mà Nhà thầu huy động phải phù hợp với nội dung công việc của gói thầu, phù hợp với công việc được giao, đảm bảo tính khả thi, logic, phù hợp với thực tế gói thầu.

- Nhà thầu phải thể hiện trong thuyết minh kỹ thuật thực hiện công việc phương án huy động thiết bị vận chuyển và các phương tiện khác đảm bảo tính khả thi vận chuyển hàng tới vị trí yêu cầu của chủ đầu tư đảm bảo không ảnh hưởng đến chất lượng hàng hóa trong quá trình vận chuyển bàn giao.

- Thời gian bảo hành đối với tất cả thiết bị theo tính từ thời điểm hàng hóa được nghiệm thu đưa vào sử dụng;

+ Giá dự thầu của nhà thầu phải bao gồm tất cả các loại thuế phí, lệ phí và các chi phí khác để thực hiện hoàn thành gói thầu.

+ Nhà thầu chịu hoàn toàn trách nhiệm đối với các biến động của giá thị trường trong suốt thời gian thực hiện hợp đồng. Trường hợp nhà thầu không cung cấp đủ hàng hóa theo thời hạn quy định, làm ảnh hưởng đến công tác nấu ăn cho phạm nhân, Chủ đầu tư có quyền mời đơn vị khác cung cấp để bảo đảm nhu cầu, mọi chi phí phát sinh do nhà thầu vi phạm chịu, đồng thời bị áp dụng phạt vi phạm hợp đồng với mức 1% giá trị phần hợp đồng bị vi phạm cho mỗi ngày chậm, tổng mức phạt tối đa không vượt quá 8% giá trị hợp đồng.

Ghi chú:

– Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu sản phẩm (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật để minh họa và chỉ mang tính tham khảo các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật yêu cầu. Nhà thầu có thể lựa chọn dự thầu hàng hóa có nguồn gốc, xuất xứ, nhà sản xuất, thương hiệu, mã hiệu phù hợp với điều kiện cung cấp nhưng phải đảm bảo yêu cầu có tiêu chuẩn kỹ thuật, tính năng sử dụng “tương đương” hoặc “ưu việt hơn” hoặc “tốt hơn” so với các yêu cầu trong E-HSMT.

– “Tương đương” có nghĩa là có đặc tính kỹ thuật tương tự, có tính năng sử dụng là tương đương với các hàng hóa đã nêu trên.

Mục 2. Bản vẽ

Không có.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

- Nhà thầu cam kết hàng hóa cung cấp bảo đảm chất lượng và đảm bảo an toàn thực phẩm. Trước khi thực hiện hợp đồng Nhà thầu phải cung cấp các tài liệu chứng minh về nguồn gốc thực phẩm theo quy định.

- Nhà thầu phải tuân theo tất cả các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm do Nhà nước ban hành và các quy định khác của chủ đầu tư trong quá trình giao nhận hàng hóa cung cấp.

Các bên kiểm tra ngoại quan màu sắc, số lượng, nhãn mác, bao gói còn nguyên vẹn, hình dáng bao gói hạn sử dụng trước khi nhận hàng.

Các tài liệu chứng minh về tính hợp lệ của hàng hóa. Các tài liệu khác có liên quan.

Chủ đầu tư hoặc chủ đầu tư có quyền kiểm tra thử nghiệm hàng hóa được cung cấp để đảm bảo hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của HSMT. Chủ đầu tư sẽ tiến hành khảo sát kiểm tra hàng hóa đột xuất và lấy mẫu ngẫu nhiên để gửi đơn vị có chức năng kiểm định làm căn cứ đánh giá chất lượng cung cấp hàng hóa dịch vụ. Việc kiểm tra, kiểm nghiệm hàng hóa cung cấp Nhà thầu phải chịu toàn bộ chi phí kiểm nghiệm và chịu trách nhiệm theo quy định của pháp luật nếu chất lượng hàng hóa không đáp ứng yêu cầu. Việc

kiểm tra, đánh giá hàng hóa của chủ đầu tư không dẫn đến việc miễn trừ nghĩa vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác theo hợp đồng của nhà thầu.

Thời gian, địa điểm và cách thức tiến hành kiểm tra, thử nghiệm: Chủ đầu tư sẽ thông báo cụ thể cho Nhà thầu trong quá trình thực hiện hợp đồng

Chủ đầu tư kiểm tra và thực hiện nghiệm thu theo quy định khi nhà thầu đã thực hiện hoàn tất khối lượng công việc. (Nhà thầu chịu hoàn toàn trách nhiệm việc trông coi, bảo quản tránh hư hỏng hoặc mất mát trước khi tiến hành nghiệm thu).