

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: Mua giò lụa, giò lụa bì cho người bị tạm giữ, người bị tạm giam và phạm nhân ăn Tết Nguyên Đán năm 2026
- Thuộc dự toán: Mua giò lụa, giò lụa bì cho người bị tạm giữ, người bị tạm giam và phạm nhân ăn Tết Nguyên Đán năm 2026
- Chủ đầu tư: Trại tạm giam Chí Hòa.
- Thời gian thực hiện gói thầu: 3 ngày
- Nguồn vốn: Nguồn Kinh phí Bộ Công an cấp năm 2026.
- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh.
- Phương thức đấu thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

a. Yêu cầu chung:

- Hàng hóa phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. Nhà thầu phải đính kèm đầy đủ tài liệu kỹ thuật; bản công bố chất lượng sản phẩm đối với các sản phẩm phải công bố theo quy định của pháp luật để chứng minh phù hợp với thông số kê khai;
- Hàng hóa còn mới 100% 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. Đính kèm đầy đủ giấy tờ chứng minh theo quy định của pháp luật;
- 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. Đính kèm đầy đủ giấy tờ chứng minh theo quy định của pháp luật;
- 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;
- Trên bao bì sản phẩm phải đầy đủ các thông tin:
 - + Tên hàng hóa
 - + Ngày sản xuất
 - + Đơn vị sản xuất
 - + Hạn sử dụng
 - + Trọng lượng, thông số kỹ thuật của sản phẩm
 - + Hướng dẫn sử dụng;

b. Yêu cầu chi tiết:

- Đặc tính, thông số kỹ thuật chi tiết của hàng hóa:

Stt	Danh mục hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
1	Giò lụa	<ul style="list-style-type: none"> • Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói tiện dụng loại 250gram/cây • Thành phần: Nạc heo, mỡ heo, nước, muối i-ốt, chất giữ ẩm (451i, 452i), đường, tiêu, chất điều vị (621), protein sữa, protein đậu nành, chất chống oxy hóa (316), nước mắm, chất điều chỉnh độ acid (262i, 325). • Yêu cầu đối với nguyên liệu làm giò lụa

Stt	Danh mục hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
		<p>- Thịt nạc + Nguồn thịt sử dụng trong sản xuất phải sạch, không chứa mầm bệnh. + Thịt nạc được chọn thịt nóng, mới giết mổ, ít có mô liên kết + Sợi cơ nhỏ mịn, chưa bắt đầu quá trình tê cứng + Thịt nóng có khả năng hút nước, độ liên kết giữa các sợi protein tốt nên thịt sẽ mềm và dẻo khi chế biến + Thịt nóng chứa nhiều ATP nên khả năng hút nước của thịt tốt. + pH của thịt nóng từ 7-7.3 + Thịt được chọn để chế biến chả lụa chủ yếu là thịt đùi + Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ; mặt cắt mịn + Có độ đàn hồi</p> <p>- Mỡ: Mỡ được chọn phải là mỡ gáy, màu trắng đục, không có mùi lạ, không ôi thiu, tuân thủ theo tiêu chuẩn an toàn của Bộ Y Tế. - Nước mắm: Sử dụng nước mắm loại nguyên chất, có màu vàng rom đến vàng nâu, dung dịch không vẩn đục, có ít cặn đóng ở bao bì, có mùi thơm đặc trưng của nước mắm, không có vị lạ. - Các gia vị còn lại: Tuân theo các chỉ tiêu an toàn thực phẩm của Bộ Y tế.</p>
2	Giò lụa bì	<ul style="list-style-type: none"> • Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói tiện dụng loại 250gram/cây • Thành phần: Nạc heo, da heo (18%), mỡ heo, nước, muối i-ốt, chất giữ ẩm (451i, 452i), protein đậu nành, protein sữa, đường, chất điều vị (621), chất chống oxy hóa (316), tiêu, tỏi, nước mắm, chất điều chỉnh độ acid (262i, 325) • Yêu cầu đối với nguyên liệu làm giò lụa <p>- Thịt nạc + Nguồn thịt sử dụng trong sản xuất phải sạch, không chứa mầm bệnh. + Thịt nạc được chọn thịt nóng, mới giết mổ, ít có mô liên kết + Sợi cơ nhỏ mịn, chưa bắt đầu quá trình tê cứng + Thịt nóng có khả năng hút nước, độ liên kết giữa các sợi protein tốt nên thịt sẽ mềm và dẻo khi chế biến + Thịt nóng chứa nhiều ATP nên khả năng hút nước của thịt tốt. + pH của thịt nóng từ 7-7.3 + Thịt được chọn để chế biến chả lụa chủ yếu là thịt đùi + Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ; mặt cắt mịn + Có độ đàn hồi</p> <p>- Mỡ: Mỡ được chọn phải là mỡ gáy, màu trắng đục, không có mùi lạ, không ôi thiu, tuân thủ theo tiêu chuẩn an toàn của Bộ Y Tế. - Nước mắm: Sử dụng nước mắm loại nguyên chất, có màu vàng rom đến vàng nâu, dung dịch không vẩn đục, có ít cặn đóng ở bao bì, có mùi thơm đặc trưng của nước mắm, không có vị lạ. - Các gia vị còn lại: Tuân theo các chỉ tiêu an toàn thực phẩm của Bộ Y tế.</p>

1.3. Các yêu cầu về thời gian và khối lượng dự kiến

- Địa điểm giao hàng:

STT	Địa chỉ
1	Số 97A Phạm Văn Cội, Xã Nhuận Đức, TP. Hồ Chí Minh
2	Số 49 Ngô Tri Hóa, Xã Cù Chi, TP. Hồ Chí Minh
3	Số 04 Phan Đăng Lưu, Phường Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh
4	Số 324 Hòa Hưng, Phường Hòa Hưng, TP. Hồ Chí Minh
5	Số 20 Phan Đăng Lưu, Phường Gia Định, TP. Hồ Chí Minh

6	Số 243 Cách Mạng Tháng 8, Phường Xuân Hòa, TP. Hồ Chí Minh
7	Số 47 Thành Thái, Phường Diên Hồng, TP. Hồ Chí Minh
8	Số 83 Tân Hóa, Phường Phú Lâm, TP. Hồ Chí Minh
9	Số 993 Phạm Thế Hiển, Phường Chánh Hưng, TP. Hồ Chí Minh
10	Số 10 Phan Văn Trường, Phường Bến Thành, TP. Hồ Chí Minh
11	Số 53 Dương Tử Giang, Phường Chợ Lớn, TP. Hồ Chí Minh
12	Số 18 Bà Lại, Phường Bình Tiên, TP. Hồ Chí Minh
13	Số 144/7 Âu Cơ, Phường Tân Hòa, TP. Hồ Chí Minh
14	Số 516/4 Bình Long, Phường Phú Thọ Hòa, TP. Hồ Chí Minh
15	Số 1114 Lê Đức Anh, Phường Tân Tạo, TP. Hồ Chí Minh
16	Số 18 Ấp 2, Xã Tân Nhựt, TP. Hồ Chí Minh

- Thời gian thực hiện: 03 ngày

Stt	Danh mục hàng hóa	Thời gian giao hàng yêu cầu
1	Giò lụa	+ Thời gian giao hàng: 2 ngày (ngày 17/2 và ngày 19/2/2026). Thời gian giao hàng từ 5h30 đến 6h00 tại các địa điểm trên. + Trước khi giao hàng bên Chủ đầu tư sẽ thông báo khối lượng cụ thể của từng địa điểm để nhà thầu giao hàng theo thực tế nhu cầu.
2	Giò lụa bì	+ Thời gian giao hàng: 1 ngày (ngày 18/2/2026). Thời gian giao hàng từ 5h30 đến 6h00 tại các địa điểm trên. + Trước khi giao hàng bên Chủ đầu tư sẽ thông báo khối lượng cụ thể của từng địa điểm để nhà thầu giao hàng theo thực tế nhu cầu.

4. Các yêu cầu khác:

- 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.