

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 dự án: Mua thực phẩm phục vụ bữa ăn cho phạm nhân Trại giam Suối Hai 06 tháng năm 2026
- Tên gói thầu: Mua thực phẩm phục vụ bữa ăn cho phạm nhân Trại giam Suối Hai 06 tháng năm 2026
- Chủ đầu tư: Trại giam Suối Hai, Cục C10, Bộ Công an
- Thời gian bắt đầu thực hiện tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý I/2026
- Thời gian thực hiện hợp đồng : 06 Tháng
- Nguồn vốn : Ngân sách nhà nước

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm yêu cầu về kỹ thuật chung và yêu cầu về kỹ thuật chi tiết đối với hàng hóa thuộc phạm vi cung cấp của gói thầu, cụ thể:

- a) Yêu cầu chung
- Hàng hóa cung cấp mới 100%, đóng gói theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.
 - Cam kết thu hồi hàng hóa bị lỗi do nhà sản xuất hoặc bị lỗi do quá trình vận chuyển đến nơi cấp hoặc trong trường hợp đã giao nhưng không đảm bảo chất lượng.
 - Hạn dùng (Đối với hàng hóa có hạn dùng): Hạn sử dụng 12 tháng hoặc theo quy định của hãng sản xuất, tính từ thời điểm giao hàng.
 - Cam kết có đủ điều kiện kinh doanh hàng hóa như yêu cầu của E-HSMT.
 - Sẵn sàng thay thế hàng hóa khi hết hạn sử dụng và thực hiện thay thế lô sản phẩm khi không đảm bảo sử dụng do lỗi kỹ thuật.

b) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể

Hàng hóa, dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn theo bảng sau đây:

Hạng mục số	Tên hàng hóa/dịch vụ liên quan	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
1	Lạc hạt	Lạc hạt phải chế biến khô, độ ẩm tính theo khối lượng không lớn hơn 7 %. Lạc hạt phải sạch, không có sâu mọt sống và mốc, đặc biệt loại trừ hạt có màu sắc nhợt nhạt, bị mốc trắng, mốc xám hoặc bám đầy bào tử nấm mốc vàng xanh.

Hạng mục số	Tên hàng hóa/dịch vụ liên quan	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		Không được phép lẫn các hạt lạc khác loại quá 5 % và không được lẫn các hạt ve, hạt trâu Màu sắc, mùi vị và trạng thái bên ngoài đặc trưng cho hạt lạc đã chế biến khô
2	Đậu phụ	Màu sắc: trắng sáng, không ngả vàng, không đen, không lẫn tạp chất, kết cấu: mềm, mịn, đồng đều, không bở, không vỡ nát, mùi vị: thơm mùi đậu nành, không lạ, không chua hay hôi, tươi, mới, không hóa chất, 200g/miếng. Thời điểm sản xuất: Không quá 03 giờ cho đến khi giao hàng. Đảm bảo ATVSTP
3	Trứng vịt	Vỏ: Nguyên vẹn, không nứt, màu trắng; Lòng trứng: Vàng tươi, lòng trắng trong, không có mùi hôi hoặc lạ; Chất lượng: nặng tay không bị khô hoặc rở; đảm bảo ATVSTP; Quy cách: từ 15-16 quả/kg
4	Cà chua	Hàng tươi mới, quả có vỏ ngoài màu đỏ tươi, to đều màu căng mọng, cuống còn tươi không dập nát, hư hỏng. Không có chất bảo quản kích thích. Quy cách từ 8-10 quả/kg
5	Hành lá	Đối với rau ăn lá phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,...
6	Giềng củ	Đảm bảo phải tươi, mùi thơm, không thối hỏng, không có mùi lạ, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,...
7	Xả củ	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không thối hỏng, không có tạp chất, không có chất biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,...
8	Tỏi	Đảm bảo phải tươi, được phơi khô lớp vỏ ngoài, không bị dập nát, không sâu, không thối hỏng, không có tạp chất, không biến đổi gen, không có chất kích thích..., không chất bảo vệ thực vật
9	Gừng	Đảm bảo phải tươi, không bị dập nát, không sâu, không thối hỏng, không có tạp chất, không có chất

Hạng mục số	Tên hàng hóa/dịch vụ liên quan	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		biến đổi gen, không có chất kích thích, không có chất bảo vệ thực vật,...
10	Thịt gà	Thịt gà công nghiệp đã giết mổ, làm sạch lông, bỏ nội tạng, bỏ chân, bỏ cô sát thân, không dập nát. Màu sắc: Hồng nhạt đến vàng nhạt tự nhiên. Tình trạng thớ thịt: Săn chắc, đàn hồi, không nhão, không nhớt. Mùi: Tươi tự nhiên, không mùi ôi thiu, không mùi lạ. Da gà: Không rách, không bầm tím, không tụ máu. Không bơm nước, không ướp hóa chất, không có chất tạo màu/tạo mùi. Trọng lượng > 2 kg/con. Sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo QCVN và TCVN hiện hành.

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

- Địa điểm giao hàng: Trại giam Suối Hai, Cục C10, Bộ Công an - Thôn Cẩm Thủy, Xã Bát Bạt, T.P Hà Nội

- Thời gian giao hàng:

+ Hàng hóa được cung cấp thành nhiều đợt liên tục trong thời gian 06 tháng, theo yêu cầu cụ thể của chủ đầu tư trong mỗi đợt.

+ Thời gian cung ứng hàng hóa chậm nhất là 07 giờ 00 phút hằng ngày sau khi nhận được dự trữ của bên mua (bằng fax hoặc điện thoại)

+ Trường hợp đột xuất đặt hàng giao trong vòng 02 giờ theo yêu cầu của Chủ đầu tư.

+ Trong quá trình giao hàng nếu không đảm bảo chất lượng thì đổi trả trong vòng 02 giờ.

Nhà thầu phải xây dựng được các phương án đổi trả trong vòng 02 giờ, đảm bảo về chất lượng Theo yêu cầu kỹ thuật.

+ Trước khi giao hàng bên Chủ đầu tư sẽ thông báo khối lượng, chủng loại cụ thể của mỗi địa điểm để giao hàng theo thực tế nhu cầu.

1.4. Các yêu cầu khác

Mục 2. Bản vẽ

Không có bản vẽ

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có: Chủ đầu tư hoặc đại diện của 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 hợp đồng. Trường

hợp hàng hóa không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì Chủ đầu tư có quyền từ chối và nhà thầu phải có trách nhiệm thay thế hàng hóa để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật. Trường hợp nhà thầu không có khả năng thay thế hàng hóa không phù hợp, Chủ đầu tư có quyền tổ chức việc thay thế nếu thấy cần thiết, mọi rủi ro và chi phí liên quan do nhà thầu chịu. Việc thực hiện kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa của Chủ đầu tư không dẫn đến miễn trừ nghĩa vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác theo hợp đồng của nhà thầu.