

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm các nội dung cơ bản như sau:

1.1. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu

- Tên dự toán mua sắm: Mua một số thực phẩm và một số nhu yếu phẩm phục vụ cấp chế độ cho phạm nhân Trại giam Thanh Phong dịp Tết Nguyên Đán Bính Ngọ năm 2026.

- Tên gói thầu: Gói thầu số 01: Mua một số thực phẩm và một số nhu yếu phẩm phục vụ cấp chế độ cho phạm nhân Trại giam Thanh Phong dịp Tết Nguyên Đán Bính Ngọ năm 2026.

- Chủ đầu tư: Trại giam Thanh Phong

- Địa điểm thực hiện: Trại giam Thanh Phong. Địa chỉ: Xã Nông Công, tỉnh Thanh Hóa

- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh, qua mạng.

- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn 01 túi hồ sơ

- Nguồn vốn: Ngân sách nhà nước.

- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý I năm 2026

- Loại hợp đồng: Hợp đồng theo đơn giá cố định

- Thời gian thực hiện gói thầu: 30 ngày kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1. Yêu cầu chung:

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 về kỹ thuật chung:

- Nhà thầu đính kèm E-HSDT các tài liệu là bản scan từ bản gốc hoặc bản scan từ bản sao y chứng thực. Bên mời thầu sẽ yêu cầu nhà thầu mang bản gốc đến để đối chiếu, xác minh khi được chọn đàm phán và trao hợp đồng.

- Nhà thầu phải có bảng đáp ứng về kỹ thuật của hàng hóa chào thầu so sánh với yêu cầu kỹ thuật của E-HSMT (đính kèm file word/excel tại E-HSDT):

STT	Yêu cầu kỹ thuật của Hồ sơ mời thầu	Đáp ứng kỹ thuật của Hồ sơ dự thầu	Tài liệu kỹ thuật tham chiếu trong E-HSDT
1	Tên hàng hoá	- Tên hàng hoá:	

	theo HSMT	- Ký mã hiệu: ... - Nhà sản xuất: ... - Xuất xứ: ...	
	Mô tả hàng hóa của E-HSMT	Mô tả hàng hóa của E-HSDT (chi tiết đáp ứng từng mục)	Dẫn chiếu từng chi tiết mô tả hàng hoá tới Trang ... của Catalog/Tài liệu kỹ thuật và Mô tả hình ảnh ... thuộc E-HSDT (Highlight các nội dung liên quan tới Mô tả hàng hoá trên Tài liệu dẫn chiếu)

- Nhà thầu phải cung cấp một trong các giấy chứng nhận về doanh nghiệp đạt các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, quản lý chất lượng,... cụ thể: Chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc tương đương được cơ quan chức năng, tổ chức trong nước hoặc quốc tế có thẩm quyền cấp.

- Cam kết khi giao hàng: Hàng hóa phải có tài liệu chứng nhận nguồn gốc, xuất xứ, thông số kỹ thuật. Đảm bảo chất lượng và các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm theo các quy định hiện hành.

- Nhà thầu phải cam kết đảm bảo việc cung cấp hàng hóa kịp thời trong vòng 24 giờ khi có yêu cầu của Trại giam.

- Hàng hóa được bàn giao theo kế hoạch của Trại giam yêu cầu, việc giao hàng từng đợt có thể thay đổi so với HSMT sẽ được cụ thể khi hoàn thiện, khi ký kết hợp đồng.

- Vận chuyển, bốc xếp, nghiệm thu bàn giao hàng hóa:

+ Phương tiện vận chuyển trên đường phải đảm bảo duy trì được chất lượng của sản phẩm.

+ Cán bộ giao hàng phải có giấy giới thiệu của nhà thầu, có đầy đủ giấy tờ tùy thân, không có tiền án, tiền sự (chứng minh qua ứng dụng Vneid định danh mức 2 hoặc Phiếu lý lịch tư pháp hoặc tài liệu có giá trị tương đương) và phải đảm bảo tuân thủ đầy đủ các yêu cầu về an ninh, an toàn trại giam, không mang điện thoại thông minh vào đơn vị.

Lưu ý: Nhà thầu cam kết nếu có bất kỳ vi phạm nào về bảo mật thông tin về Trại giam trong quá trình giao hàng, nếu bị phát hiện kể cả chưa xảy ra hậu quả, đều sẽ bị Chủ đầu tư chấm dứt hợp đồng ngay lập tức và phải bồi thường các thiệt hại do việc chấm dứt hợp đồng gây nên.

- Chất lượng: Yêu cầu cụ thể về thông số kỹ thuật các hàng hóa quy định cụ thể ở Mục b Chương này;

- Trong quá trình sử dụng hàng hóa (trong thời hạn bảo hành) mà Trại giam phát hiện hàng hóa bị hư hỏng, giảm chất lượng mà trong quá trình nghiệm thu, bàn giao chưa phát hiện xác định không do lỗi của Trại giam thì Nhà thầu phải khắc phục đổi toàn bộ khối lượng hàng hóa cho Trại giam bằng lượng hàng hóa đạt chất lượng theo E-HSDT. Khi Chủ đầu tư hoặc các Trại giam thông báo cho Nhà thầu (qua điện thoại, email) về việc hàng hóa không đảm bảo chất lượng theo HSDT và Hợp đồng thì trong vòng 24 giờ đồng hồ, Nhà thầu phải cấp đổi đủ số hàng hóa theo biên bản xác nhận hai bên. Nếu Nhà thầu không cử nhân viên có mặt theo thời gian quy định như trên để xác nhận tình trạng hàng hóa hoặc không thực hiện đổi hàng hóa theo đúng quy định trên thì Trại giam có quyền mua hàng hóa khác với số lượng tương đương để thay thế kịp thời phục vụ công tác, đồng thời đơn phương chấm dứt hợp đồng với Nhà thầu. Chi phí mua hàng hóa thay thế do Nhà thầu chi trả theo hóa đơn tài chính mà Chủ đầu tư đã mua sắm, đồng thời nhà thầu sẽ phải chịu phạt thêm 8% tổng giá trị hàng hóa không đạt yêu cầu.

- Quy định về an toàn thực phẩm:

Trại giam sẽ yêu cầu nhà thầu phải tiến hành kiểm định/kiểm nghiệm hàng hóa bởi cơ quan có chức năng đối với lô hàng hóa ngẫu nhiên được kiểm tra đột xuất hoặc đối với lô hàng hóa khi bàn giao nghiệm thu có nghi vấn khi kiểm tra cảm quan ban đầu; mọi chi phí kiểm định/kiểm nghiệm hàng hóa do nhà thầu tự chi trả.

1.2.2. Yêu cầu kỹ thuật chi tiết:

Stt	Danh mục hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật (hoặc tương đương)	Quy cách đóng gói (Tham khảo)
1.	Bí đỏ	<p>- Hình thức</p> <ul style="list-style-type: none"> + Vỏ: Cứng, sần sùi, màu sắc đậm (cam sẫm/xanh đậm), đường vân rõ, có lớp phấn trắng mịn đều. + Cuống: Còn tươi, cứng cáp, dài khoảng 2-3cm. + Ruột: Màu vàng cam đậm, đặc, ít xơ. + Mùi: Thơm nhẹ, mùi đất đặc trưng, không có mùi hôi hay ẩm mốc <p>- Khối lượng: Từ 1 đến 4 kg/1 quả</p>	
2.	Cà rốt	<p>- Hình thức</p> <ul style="list-style-type: none"> + Màu sắc: Cam tươi sáng, đều màu. + Bề mặt: Vỏ bóng, nhẵn mịn, không sần sùi hay có đốm lạ. + Độ cứng: Chắc, nặng tay, có độ đàn hồi. + Cuống: Xanh và tươi, không khô héo, tách rời. + Mùi: Thơm nhẹ nhàng, tự nhiên. + Lõi: Phần lõi bên trong càng nhỏ càng ngọt. 	Túi từ 20 đến 30 kg

3.	Khoai tây	<p>- Hình thức:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Màu sắc: vỏ màu vàng + Độ cứng: Củ khoai cầm chắc tay, vỏ trơn láng, không có vết thâm đen hay vết lõm sâu. + Không có tình trạng mọc mầm: 	Túi từ 20 đến 30 kg
4.	Gừng	<p>- Hình thức:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Củ nguyên vẹn, rắn chắc, không thối rữa, dập nát, sạch tạp chất (đất cát), vỏ khô ráo (trừ ngưng tụ hơi nước), không bị hư hại bởi sâu bọ. + Mùi vị: Thơm cay đặc trưng, không có mùi lạ (kháng sinh, hóa chất). + Cảm quan: Vỏ thô ráp, ruột có màu sắc rõ rệt so với vỏ, Gừng non ruột trắng, gừng già ruột vàng, cay hơn. 	Từ 3 - 5kg/ 1 túi
5.	Hành củ	<ul style="list-style-type: none"> - Chế biến từ hành trắng hoặc hành đỏ, màu sắc hồng đến đỏ - Hành có mùi hăng, không có mùi lạ hay mất mùi, như mùi của mốc, ôi hoặc lên men - Hành không chứa côn trùng sống; nấm mốc, xác côn trùng, các phần của côn trùng và nhiễm loại gặm nhấm có thể nhìn thấy bằng mắt thường 	
6.	Hành muối	<ul style="list-style-type: none"> - Màu sắc: Hành phải có màu trắng tinh (với hành trắng) hoặc màu hồng tươi (với hành tím), nước muối trong, không bị nổi váng. - Trạng thái: Củ hành giữ được độ giòn rôm rốp, không bị mềm nhũn hay úng. - Hương vị: Vị chua thanh nhẹ, mặn ngọt cân bằng, không còn vị hăng cay nồng của hành tươi - Đóng gói: Hành phải được đóng trong hũ nhựa chuyên dụng cho thực phẩm, đậy kín tuyệt đối - Thời gian sử dụng: Trên 1 tuần 	
7.	Tiêu bắc	<ul style="list-style-type: none"> - Hạt tiêu thường có đường kính từ 3 mm đến 6mm và có màu nâu, màu xám hoặc màu đen có vỏ nhẵn - Yêu cầu về cảm quan: <ul style="list-style-type: none"> + Mùi vị: Khi nghiền thành bột có mùi thơm đặc trưng của hạt tiêu đen, cay và không có mùi và vị lạ. + Hạt tiêu đen không có nấm mốc, côn trùng và các phần xác của côn trùng nhìn thấy được bằng mắt thường. 	
8.	Bột canh	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Muối, đường, gia vị (bột tỏi, bột tiêu), bột cà ri (0,3%), bột hương gà tự nhiên (0,2%), chất điều vị (621) 	1 kg/gói
9.	Mỳ chính	<ul style="list-style-type: none"> - Loại: Cánh nhuyển - Thành phần: Monosodium – Glutamate 99+%(chất điều vị 621) 	2 kg/gói
10.	Dầu ăn	<ul style="list-style-type: none"> - Loại dầu: Dầu thực vật - Thành phần: Dầu đậu nành, dầu olein cọ, dầu hướng dương tinh luyện, chất nhũ hóa (475); Vitamin A palmitat; Trị số Iot: 60 tối thiểu 	5 lít/can
11.	Đường	<ul style="list-style-type: none"> - Được sản xuất từ 100% mía đường tinh khiết 	01 kg/gói

		- Thành phần: Độ màu (IU) < 150; Tạp chất không tan < 60; Thành phần đường Sacc (%) > 99,7; hàm lượng đường khử RS (%) < 0,1; Tro dẫn điện (%) < 0,1; Độ ẩm (%) < 0,07	
12.	Nước mắm	- Thành phần chính: Cá cơm 75%, muối biển 25% - Chỉ tiêu chất lượng: + Hàm lượng Nitơ tổng số $15 \pm 2\text{g/l}$ + Hàm lượng Nitơ axit a min/ Hàm lượng Nitơ tổng số $\geq 35\%$	Can 5 lít
13.	Củi	- Chiều dài từ 40cm - 70cm $\pm 5\%$ - Đường kính từ 3cm - 8cm $\pm 10\%$ - Độ ẩm: không quá 25% - Nhiệt lượng: ≥ 4000 kcal/kg - Quy cách (để thuận tiện cho việc lưu trữ và sử dụng): Bó thành từng bó, mỗi bó nặng từ 15kg đến 30kg	
14.	Gạo nếp	- Hạt dài màu trắng: - Khi nấu nở, xốp, không dính - Nấu khoảng 1,2 lít nước cho 1 kg gạo - Không biến màu - Không có mùi vị, tạp chất lạ - Đánh bóng sạch cám, gạo không bị en mốc. - Không có côn trùng sống nhìn thấy bằng mắt thường. - Tỷ lệ tấm <10% - Tỷ lệ hạt vàng <5% - Độ ẩm <10% - Hạt bị hư hỏng <1,5% - Thóc lẫn <20 hạt/1kg - Tạp chất < 0,2% - Yêu cầu vệ sinh đối với gạo trắng + Dư lượng tối đa các loại thuốc bảo vệ thực vật cho phép có trong gạo trắng: theo quy định hiện hành. + Giới hạn tối đa hàm lượng kim loại nặng cho phép có trong gạo trắng: theo quy định hiện hành. - Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển + Bao gói: Gạo được đóng bao 30kg/1 bao, loại bao dựa được dệt từ loại sợi Polypropylen trắng hoặc tương đương, bao chứa gạo phải mới, bền, chắc, Bao chứa gạo trắng phải khô, sạch, nguyên vẹn, bền, đảm bảo an toàn vệ sinh. Bao bì phải được làm từ vật liệu đảm bảo an toàn và phù hợp cho mục đích sử dụng, không chứa độc tố hoặc có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm. + Ghi nhãn: Sản phẩm cần có các thông tin sau đây: Tên sản phẩm, chủng loại; Tên, địa chỉ cơ sở sản xuất; Khối lượng tịnh. + Vận chuyển: Phương tiện vận chuyển gạo trắng phải khô, sạch, không có mùi lạ. Phương tiện vận chuyển phải đảm bảo chống ẩm ướt, duy trì được chất lượng của sản phẩm. Không vận chuyển	30kg/1 bao

		<p>gạo lẫn với các hàng hoá khác có thể ảnh hưởng đến chất lượng của gạo.</p> <p>+ Bảo quản: Bảo quản gạo trắng trong kho ở dạng đóng bao, không bảo quản ở dạng đồ rời. Kho bảo quản phải kín, tránh được sự xâm nhập của côn trùng và sinh vật hại. Sàn và tường kho đảm bảo chống thấm, chống ẩm. Khi phát hiện trong kho có côn trùng gây hại thì phải xử lý bằng các phương pháp khử trùng cho phép.</p>	
15.	Gạo tẻ	<ul style="list-style-type: none"> - Hạt dài màu trắng: - Khi nấu nở, xốp, không dính - Nấu khoảng 1,2 lít nước cho 1 kg gạo - Không biến màu - Không có mùi vị, tạp chất lạ - Đánh bóng sạch cám, gạo không bị en mốc. - Không có côn trùng sống nhìn thấy bằng mắt thường. - Tỷ lệ tấm <10% - Tỷ lệ hạt vàng <5% - Độ ẩm <10% - Hạt bị hư hỏng <1,5% - Thóc lẫn <20 hạt/1kg - Tạp chất < 0,2% - Yêu cầu vệ sinh đối với gạo trắng <p>+ Dư lượng tối đa các loại thuốc bảo vệ thực vật cho phép có trong gạo trắng: theo quy định hiện hành.</p> <p>+ Giới hạn tối đa hàm lượng kim loại nặng cho phép có trong gạo trắng: theo quy định hiện hành.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển <p>+ Bao gói: Gạo được đóng bao 50kg/1 bao, loại bao dứa được dệt từ loại sợi Polypropylen trắng hoặc tương đương, bao chứa gạo phải mới, bền, chắc, Bao chứa gạo trắng phải khô, sạch, nguyên vẹn, bền, đảm bảo an toàn vệ sinh. Bao bì phải được làm từ vật liệu đảm bảo an toàn và phù hợp cho mục đích sử dụng, không chứa độc tố hoặc có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm.</p> <p>+ Ghi nhãn: Sản phẩm cần có các thông tin sau đây: Tên sản phẩm, chủng loại; Tên, địa chỉ cơ sở sản xuất; Khối lượng tịnh.</p> <p>+ Vận chuyển: Phương tiện vận chuyển gạo trắng phải khô, sạch, không có mùi lạ. Phương tiện vận chuyển phải đảm bảo chống ẩm ướt, duy trì được chất lượng của sản phẩm. Không vận chuyển gạo lẫn với các hàng hoá khác có thể ảnh hưởng đến chất lượng của gạo.</p> <p>+ Bảo quản: Bảo quản gạo trắng trong kho ở dạng đóng bao, không bảo quản ở dạng đồ rời. Kho bảo quản phải kín, tránh được sự xâm nhập của côn trùng và sinh vật hại. Sàn và tường kho đảm bảo</p>	50kg/1 bao

		chống thấm, chống ẩm. Khi phát hiện trong kho có côn trùng gây hại thì phải xử lý bằng các phương pháp khử trùng cho phép.	
16.	Thịt gà	<p>- Màu sắc:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thịt: Màu hồng nhạt, trắng hồng tự nhiên, đồng đều. + Da: Vàng nhạt, trắng vàng sáng, mỏng, mịn, không có vết bầm tím, tụ máu, hay xin màu. + Mỡ: Màu vàng nhạt tự nhiên. <p>- Kết cấu:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thịt: Căng, săn chắc. + Bề mặt: Khô ráo hoặc ẩm nhẹ, không dính nhớt, không rỉ dịch, không có lông hay tạp chất lạ. <p>- Mùi:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thơm nhẹ, đặc trưng của thịt gà. Tuyệt đối không có mùi hôi, tanh hay mùi lạ, thiu. <p>- Quy cách đóng gói, bảo quản và nhãn mác</p> <ul style="list-style-type: none"> + Sản phẩm được làm sạch đóng gói vào bao bì PE, dạng túi hút chân không; Khối lượng mỗi túi là 2kg hoặc 5 kg. + Thời gian bảo quản là 10 – 15 ngày + Trên mỗi gói phải ghi rõ tên, nhãn hàng, khối lượng, hạn sử dụng. 	2kg hoặc 5 kg/ túi
17.	Thịt lợn	<p>1. Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thịt đảm bảo: Thớ thịt săn chắc; có màu sắc tự nhiên của từng loại thịt, không ôi, thiu, rỉ dịch... - Bề mặt thịt sạch, không dính lông và tạp chất lạ. - Mùi tự nhiên của thịt, không có mùi ôi, mùi chua. - Mỡ có màu trắng sữa hoặc trắng hồng. - Thịt nạc có màu đặc trưng của thịt lợn từ hồng đến đỏ nhạt hoặc đỏ <p>* Quy cách đóng gói, bảo quản và nhãn mác</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sản phẩm được làm sạch đóng gói vào bao bì PE, dạng túi hút chân không; Khối lượng mỗi túi là 2kg hoặc 5 kg. - Thời gian bảo quản là 10 – 15 ngày - Trên mỗi gói phải ghi rõ tên, nhãn hàng, khối lượng, hạn sử dụng. <p>2. Cách pha lọc</p> <p>2.1 Các sản phẩm pha lọc được xếp thành ba hạng sau đây:</p> <p>Hạng 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thịt mỡ - Thịt lưng - Thịt vai <p>Hạng 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thịt ba chỉ (thịt dọi) - Thịt ngực (thịt nách) <p>Hạng 3:</p>	2kg hoặc 5 kg/ túi

	<ul style="list-style-type: none"> - Thịt thủ - Thịt bụng - Chân giò trước - Chân giò sau - Xương sườn, xương sống. <p>Các phân pha lọc kể trên như thịt vai, thịt lưng, thịt mông, thịt ba chỉ, thịt ngực, thịt bụng và thịt thủ là những sản phẩm pha lọc không còn xương, bao gồm toàn bộ những phần nạc, mỡ và da.</p> <p>2.1.1 Các sản phẩm pha lọc khác không xếp vào ba hạng trên là lưỡi, bầu dục, mỡ lá, thịt vụn, xương thủ, xương bả vai, xương cánh tay, xương chậu, xương đùi, v.v...</p> <p>2.1.2 Khi cần lọc da, mỡ, nạc của các sản phẩm pha lọc, phải theo những quy định riêng.</p> <p>2.2 Giới hạn pha cắt và yêu cầu của sản phẩm.</p> <p>2.2.1 Thịt vai</p> <p>Giới hạn trước: Là đường cắt thủ, cắt thẳng qua khớp giữa xương chằm và đốt sống cổ thứ nhất (cách mang tai khoảng 1cm); mặt cắt phẳng, vuông góc với cột sống, không trơ xương, không vát theo xương hàm.</p> <p>Giới hạn sau: Là đường cắt vai, qua khoảng giữa đốt sống tương ứng với các xương sườn thứ 7 và thứ 8 và đi qua khoảng giữa các xương sườn đó.</p> <p>Giới hạn dưới: Bắt đầu từ điểm giữa của đường cắt thủ, lượn theo giới hạn dưới của đường cắt chân giò trước, tới một điểm trên đường cắt vai (khoảng cách từ điểm đó đến lưng gấp hai lần khoảng cách từ điểm đó đến ngực).</p> <p>2.2.2 Thịt lưng</p> <p>Giới hạn trước là đường cắt vai.</p> <p>Giới hạn sau là đường lưng, cắt thẳng qua góc hông xương cánh chậu, rồi lượn sát vùng cơ mông.</p> <p>Giới hạn dưới là mép dưới cơ liên sườn chung (con trạch) và cơ dãi lưng.</p> <p>2.2.3 Thịt mông</p> <p>Giới hạn trước: Là đường cắt lưng.</p> <p>Giới hạn dưới: Là đường cắt chân giò sau.</p> <p>2.2.4 Thịt ba chỉ</p> <p>Giới hạn trước: Là đường cắt vai.</p> <p>Giới hạn trên: Là giới hạn dưới của thịt lưng.</p> <p>Giới hạn sau: Là đường cắt lưng.</p> <p>Giới hạn dưới: Là mép trên cơ thẳng bụng.</p> <p>2.2.5 Thịt ngực</p> <p>Giới hạn trước: Là đường cắt thủ.</p> <p>Giới hạn trên: Là giới hạn dưới của thịt vai.</p> <p>Giới hạn sau: Là đường cắt vai.</p> <p>2.2.6 Thịt bụng</p> <p>Giới hạn trước: Là đường cắt vai.</p>	
--	---	--

		<p>Giới hạn trên: Là giới hạn dưới của thịt ba chỉ. Giới hạn sau: Là đường cắt lưng.</p> <p>2.2.7 Chân giò trước Cắt từ nách, qua khoảng giữa xương cánh tay, rồi cắt vát lên phía vai. Khi đặt chân giò trên mặt phẳng ngang, mặt cắt quay lên phía trên, mặt cắt phải phẳng, hình bầu dục, không chồi xương hoặc thịt.</p> <p>2.2.8 Chân giò sau Cắt thẳng qua khớp gối (khớp giữa xương đùi và xương chày). Mặt cắt phẳng và vuông góc với xương chày.</p> <p>2.3 Lọc xương 2.3.1 Khi lọc xương sườn và xương sống phải lọc sát xương, nhưng không được khoét thịt ở khoảng giữa các xương sườn. Xương sườn phải giữ nguyên vẹn cả sụn sườn. 2.3.2 Khi lọc xương thủ, xương bả vai, xương cánh tay, xương chày và xương đùi, phải lọc sạch thịt.</p>	
18.	Xương heo	<ul style="list-style-type: none"> - Xương sườn có lẫn nạc mỡ để nước canh ngọt, béo - Màu sắc: Hồng nhạt, không có mùi ôi thiu. - Kích cỡ xương: Xương dẹt và nhỏ - Quy cách đóng gói, bảo quản và nhãn mác <p>+ Sản phẩm được làm sạch đóng gói vào bao bì PE, dạng túi hút chân không; Khối lượng mỗi túi là 2kg hoặc 5 kg.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thời gian bảo quản: 10 – 15 ngày - Trên mỗi gói phải ghi rõ tên, nhãn hàng, khối lượng, hạn sử dụng. 	2kg hoặc 5 kg/ túi
19.	Đậu xanh	<ul style="list-style-type: none"> - Hình thức + Màu sắc: Xanh lục tươi sáng, đều màu, không bị xỉn màu, nhọt nhạt. + Hình dáng: Tròn đều, mẩy, căng bóng, hai đầu tròn trịa, không bị méo mó hay trầy xước nhiều. + Mùi: Thơm tự nhiên, thoảng nhẹ mùi đậu. Tránh mùi ảm mốc, mùi hóa chất nồng nặc. + Cảm giác: Hạt chắc, cứng, khô ráo, không mềm bở hay dễ vỡ vụn 	Túi từ 20 đến 30 kg
20.	Lá dong	<ul style="list-style-type: none"> - Hình thức + Màu sắc: Lá có màu xanh mướt, tươi tắn, không bị héo hay ngả vàng. + Kích thước: Lá có kích thước trung bình hoặc lớn. + Lá bánh tẻ (không quá già cũng không quá non). + Đặc điểm: Lá phải còn nguyên vẹn, không bị rách, bóng và nhăn cả hai mặt. - Quy cách: Bó thành từng bó 	50 cái lá/bó
21.	Lạt buộc	<ul style="list-style-type: none"> - Hình thức + Loại lạt: Lạt làm bằng cây giang, có mùi thơm tự nhiên khi luộc + Không sử dụng chất bảo quản, lạt không có tình trạng nấm mốc - Quy cách: Bó thành từng bó 	100 cái lạt/bó

1.3. Các yêu cầu khác

Tại bước hoàn thiện hợp đồng, nhà thầu phải tiến hành khảo sát thực địa, cung cấp danh sách các nhân sự thực hiện gói thầu để làm cam kết bảo mật thông tin trong quá trình thực hiện gói thầu; đồng thời gửi mẫu hàng hóa (01 đơn vị tính tối thiểu cho từng loại hàng hóa) để Chủ đầu tư kiểm tra và xem xét mức độ đáp ứng đúng yêu cầu về kỹ thuật đã nêu tại E-HSMT và cam kết tại E-HSDT của hàng hóa dự thầu, trong trường hợp hàng hóa thử nghiệm không đáp ứng đúng tiêu chuẩn được cam kết tại E-HSDT thì được hiểu là nhà thầu đã không đáp ứng kỹ thuật tại bước đánh giá E-HSDT.

Các chỉ tiêu chất lượng, cảm quan: Phải được kỹ thuật viên bảo quản kiểm tra theo quy định của Quy chuẩn trước khi nhập kho

Mục 2. Bản vẽ: Không có

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm:

Việc kiểm tra, thử nghiệm các hàng hóa được yêu cầu sẽ được tổ chức tại Trại giam Thanh Phong; Địa chỉ: Xã Nông Cống, tỉnh Thanh Hóa. Trong quá trình thực hiện hợp đồng, trường hợp hàng hóa không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo E-HSMT thì Chủ đầu tư có quyền từ chối và Nhà thầu phải có trách nhiệm thay thế hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật. Trường hợp Nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh các hàng hóa không phù hợp, Chủ đầu tư có quyền tổ chức việc thay thế hay điều chỉnh 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.