

## **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 thực phẩm ăn tết nguyên đán năm 2026

Tên dự án: Mua thực phẩm ăn tết nguyên đán năm 2026

Địa điểm thực hiện dự án: Trại giam Xuân Phước

Thời gian thực hiện: 40 ngày

##### ***1.2. Yêu cầu về kỹ thuật***

###### ***a) Yêu cầu về kỹ thuật chung:***

- Nhà thầu phải cam kết trong trường hợp trúng thầu sẽ cung cấp hàng hóa và dịch vụ đúng yêu cầu về số lượng, chất lượng trong hồ sơ mời thầu đồng thời cam kết hàng hóa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

- Hàng hoá chào thầu trong E-HSĐT của nhà thầu phải đáp ứng về chủng loại, số lượng, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và có chỉ tiêu kỹ thuật đáp ứng tối thiểu các yêu cầu dưới đây.

- Nhà thầu phải lập bảng so sánh đặc tính thông số kỹ thuật của hàng hóa giữa HSMT và HSĐT.

- Nhà thầu phải chào giá bao gồm toàn bộ các khoản thuế, phí, lệ phí (nếu có) theo quy định chính sách miễn, giảm thuế tại Nghị định số 99/2023/NĐ-CP ngày 28/12/2023 của Chính phủ.

- Nhà thầu cam kết nhập hàng hàng ngày trước 6h00 hàng ngày, kể cả ngày nghỉ, lễ, tết.

- Khối lượng nhập hàng ngày theo yêu cầu cụ thể của CĐT, CĐT sẽ thông báo khối lượng nhập trước 12 tiếng để nhà thầu chuẩn bị.

- Nhà thầu chịu trách nhiệm vận chuyển và bảo quản hàng hóa theo qui định.

###### ***b) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể:***

<b>STT</b>	<b>Tên Hàng hoá</b>	<b>Danh mục – Đặc điểm kỹ thuật</b>
1.	Thịt heo	- Thịt tươi không đông đá

STT	Tên Hàng hoá	Danh mục – Đặc điểm kỹ thuật
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Loại thịt: Thịt xô lọc</li> <li>- Màu sắc đặc trưng của thịt (hồng nhạt) mùi không bị có mùi lạ, ôi thiu. Khi cắt thịt theo chiều dọc sẽ thấy được phần thịt khô ráo bên trong, cơ hơi se lại, lớp bì mềm, mỡ màu trắng trong đến hơi ngà và khi ngửi không có mùi gắt dầu. Khi đem luộc, nước sẽ trong, xuất hiện váng mỡ to và không bị bọt nhiều.</li> <li>- Thịt phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Khi vận chuyển, bàn giao hàng hóa: đóng gói sản phẩm phải phù hợp và phương tiện vận chuyển phải đảm bảo duy trì được chất lượng của sản phẩm</li> <li>- Đã qua kiểm dịch của cơ quan Thú y có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng</li> </ul>
2.	Cá biển tươi	<p>Cá biển tươi ( không đông lạnh)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chung loại: Cá nục, cá ngừ ò hoặc tương đương</li> <li>+ Thịt cá còn tươi, đạt các tiêu chuẩn về an toàn toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng, độ tươi ngon, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thịt cá săn chắc, có kết dính chặt với nhau, không lỏng lẻo và có độ đàn hồi cao. Mùi tự nhiên của cá, không có mùi ôi, mùi chua.</li> <li>+ Không bị: Ướt, toàn thân bị mềm nhũn, da cá bị ỉn màu, có mùi khó chịu. Mang cá thâm sẫm hoặc chuyển sang màu nâu đen. Mắt cá chuyển sang màu đục. Bụng cá sinh to.</li> <li>- Cá biển phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm . Khi vận chuyển, bàn giao hàng hóa: đóng gói sản phẩm phải phù hợp và phương tiện vận chuyển cá phải đảm bảo duy trì được chất lượng của sản phẩm.</li> <li>- Trọng lượng bình quân: 4-5 con/kg.</li> </ul>
3.	Đùi, má gà công nghiệp	<p>Phân thịt tiếp giáp giữa thân gà và đùi gà tẻ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Đặc điểm: Thịt gà còn tươi, có da gà vàng nhạt, mỏng, mịn, độ đàn hồi cao, liên kết cơ thịt chắc. Thịt có mùi đặc trưng của thịt gà tươi, không có mùi hôi, không có mùi lạ, trên da không có vết bầm tím hoặc tụ máu. Dùng tay ấn vào để kiểm tra thịt phải săn chắc, không bị nhũn nhão, trơn, biến dạng, bị lốm kiều phù nhiều nước.</li> <li>- Gà phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Khi vận chuyển, bàn giao hàng hóa: đóng gói sản phẩm phải phù hợp và phương</li> </ul>

STT	Tên Hàng hoá	Danh mục – Đặc điểm kỹ thuật
		<p>tiện vận chuyên phải đảm bảo duy trì được chất lượng của sản phẩm.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Đã qua kiểm dịch của cơ quan Thú y có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng</li> </ul>
4.	Bánh chưng	<p>Làm từ các nguyên liệu chính: gạo nếp, đậu xanh, thịt heo, nêm nếm gia vị vừa ăn; gói bằng lá dong hoặc lá chuối, buộc chặt; được luộc chín kỹ.</p> <p>Khối lượng khoảng 0,5 kg/cái;</p> <p>Sản phẩm cung cấp phải mới được chế biến, không bị ôi thiu, phải ngon, đẹp mắt, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.</p>
5.	Trứng gà	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vỏ trứng:</li> <li>+ Phải nguyên vẹn, không nứt vỡ, không có vết rạn, bề mặt sạch</li> <li>+ Màu sắc vỏ đồng đều, phù hợp với giống gà (thường là trắng hoặc nâu).</li> <li>- Hình dạng: Trứng có hình oval đều, không dị dạng, không quá dài hoặc quá tròn.</li> <li>- Trọng lượng: khoảng 42 - 55 g/quả (hoặc 16-19 quả/1kg)</li> <li>- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</li> </ul>
6.	Bí xanh	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quả thẳng, vỏ xanh cứng, phần trắng (nếu có) phủ đều, đặc ruột, không bị rỗng hoặc xốp bên trong.</li> <li>- Đóng gói nguyên quả trong túi bóng hoặc bao lưới.</li> <li>- Khối lượng 10 - 20kg/1 bao</li> <li>- Kích cỡ: 1 - 2 kg/trái.</li> </ul>
7.	Bí đỏ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quả già, vỏ cứng, thịt màu vàng cam đặc trưng, dẻo, không bị sượng hay nhạt vị.</li> <li>- Đóng gói nguyên quả trong túi bóng hoặc bao lưới.</li> <li>- Khối lượng 10 - 20kg/1 bao</li> <li>- Kích cỡ: 1 - 2 kg/trái.</li> </ul>
8.	Bắp cải (bắp súp)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kích cỡ: 0,8 - 1,2 kg/trái.</li> <li>- Đóng gói nguyên quả trong túi bóng hoặc bao lưới.</li> <li>- Đặc điểm: Bắp cuộn chặt, chắc tay. Lá bên ngoài màu xanh nhạt, bên trong trắng sáng. Không bị thối lõi hay sâu bệnh bên trong.</li> </ul>

### ***1.3. Các yêu cầu khác***

Nhà thầu phải cam kết:

Cam kết sẽ cung cấp, thay thế hàng hóa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm nếu sản phẩm không đạt chất lượng trong vòng 02 giờ, nhà thầu chịu tất cả chi phí phát sinh (thuê đơn vị lấy mẫu, kiểm nghiệm...)

- Biện pháp bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm:
  - + Cam kết đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình cung cấp phù hợp với quy định của pháp luật.
  - + Cam kết có phương án xử lý nếu xảy ra sự cố vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện gói thầu.
  - + Có cam kết khắc phục hậu quả nếu nguyên nhân sự cố do lỗi của nhà thầu.
- Yêu cầu Nhà thầu cung cấp 01 bảng về thông số kỹ thuật của hàng hóa để chứng minh hàng hóa do nhà thầu chào tuân thủ với các yêu cầu của HSMT.
- Nhà thầu phải chào đầy đủ tất cả các loại hàng hóa theo quy định của E-HSMT và ghi rõ xuất xứ, nhãn hiệu hàng hóa ghi trong E-HSMT (nếu có) chỉ mang tính tham khảo, nhà thầu có thể chào hàng các hàng hóa (thiết bị) có tính tương đương.
- “Tương đương”: Có đặc tính kỹ thuật chất lượng tương tự hàng hoá hoá đã nêu.

## **Mục 2. Bản vẽ**

**Không có bản vẽ**

## **Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm**

- Đáp ứng Nghị định 15/2018/NĐ-CP