

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 toán mua sắm, gói thầu

- Tên dự toán mua sắm: Mua sắm thực phẩm cho phạm nhân ăn ngày lễ Giỗ tổ Hùng Vương, ngày Giải phóng miền Nam và ngày Quốc tế Lao động năm 2026.

- Tên gói thầu: Mua sắm thực phẩm cho phạm nhân ăn ngày lễ Giỗ tổ Hùng Vương, ngày Giải phóng miền Nam và ngày Quốc tế Lao động năm 2026.

- Địa điểm cung cấp hàng hóa: Tại các phân trại số 1, số 2, số 3 (Thôn Dưỡng Thượng, phường Nam Hoa Lư, tỉnh Ninh Bình), phân trại số 4 (Phố Đồng Thanh, phường Yên Sơn, tỉnh Ninh Bình), phân trại số 5 (Phường Tây Hoa Lư, tỉnh Ninh Bình) và các điểm lao động sản xuất dạy nghề của đơn vị.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật chung

- Yêu cầu về chủng loại, tiêu chuẩn hàng hoá: Hàng hoá nhà thầu cung cấp phải mới 100%, sản xuất từ năm 2026 trở về sau, chưa qua sử dụng, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, đúng chủng loại, đảm bảo chất lượng theo yêu cầu của Chủ đầu tư, còn nguyên đai, nguyên kiện theo quy cách đóng gói của nhà sản xuất. Thực phẩm đảm bảo tươi ngon và chưa qua cấp đông.

- Nhà thầu cam kết đảm bảo các yêu cầu về an toàn thực phẩm. Có cam kết chịu trách nhiệm và bồi thường thiệt hại đối với phần sự cố mà nguyên nhân do lỗi của nhà thầu.

- Yêu cầu về vận chuyển: Nhà thầu cam kết vận chuyển hàng hóa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Hàng hóa được đóng gói theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất. Nhà thầu cam kết bố trí nhân sự bốc xếp và phương tiện vận chuyển hàng hóa đến đúng vị trí yêu cầu tại kho của Chủ đầu tư. Hàng hóa được sắp xếp khoa học, thuận tiện trong quá trình sử dụng.

- Yêu cầu về tần suất bàn giao hàng hóa: Giao hàng hàng ngày theo yêu cầu của Chủ đầu tư. Nhà thầu giao hàng chậm nhất là 02 giờ sau khi nhận được đề nghị của Chủ đầu tư.

- Bảo hành sản phẩm: Trong thời hạn 02 giờ kể từ khi Chủ đầu tư thông báo cho Nhà thầu về các sản phẩm hư hỏng, khuyết tật, Nhà thầu phải cử cán bộ phối hợp với Chủ đầu tư xác định nguyên nhân hư hỏng, khuyết tật. Trường hợp các hư hỏng, khuyết tật do lỗi của Nhà thầu thì Nhà thầu phải tiến hành thay thế các sản phẩm hư hỏng, khuyết tật sau khi nhận được thông báo của Chủ đầu tư (*trong thời hạn 02 giờ*); Nhà thầu phải chịu toàn bộ chi phí cho việc thay thế sản phẩm hư hỏng, khuyết tật. Thời hạn bảo hành: Trong suốt thời gian thực hiện hợp đồng kể từ lần giao hàng đầu tiên theo yêu cầu của Chủ đầu tư.

1.3. Yêu cầu kỹ thuật cụ thể

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
1	Thịt lợn	<p>Xuất xứ: Việt Nam.</p> <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. - Chủng loại thịt: Thịt xô lọc (thịt mỡ bỏ nội tạng, bỏ xương, da thừa, chân, đuôi, đầu). - Chỉ tiêu về chất lượng. <p>+ Các chỉ tiêu cảm quan:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Thịt sống: Trạng thái: Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất; Mắt 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. * Thịt luộc: Mùi: Thơm, đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ; Vị: Ngọt, đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ. <p>+ Chỉ tiêu hóa học:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Phản ứng định tính hydro sulfua (H₂S): Âm tính * Hàm lượng amoniac, mg/100 g sản phẩm: 0,05(*) <p>+ Chỉ tiêu về an toàn thực phẩm: Hàm lượng kim loại nặng: Cadimi (Cd), mg/kg sản phẩm: 0,02(*); Chì (Pb), mg/kg sản phẩm: 0,005; 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: + 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. Đóng gói không quá 10kg/gói + 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. <p>- Các tiêu chuẩn khác: Theo tiêu chuẩn hiện hành.</p>
2	Thịt lợn xay	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
		<ul style="list-style-type: none"> - Thịt đảm bảo tươi; Xay nhỏ, tơi, không vón cục; có màu sắc tự nhiên của từng loại thịt, không ôi, thiu, rỉ dịch... - Kết cấu: Thịt xay có độ đàn hồi tốt, không bị nhớt hoặc quá nhão. - Tỷ lệ mỡ: Phù hợp với quy định sản phẩm (thịt nạc xay, thịt xay có mỡ...). - Sản phẩm được đóng gói vào bao bì PE, dạng túi hút chân không; Khối lượng mỗi túi là 2kg hoặc 5 kg.
3	Giò nạc	<ul style="list-style-type: none"> - Tên sản phẩm: Giò nạc (giò lụa ít hoặc không mỡ) - Dạng sản phẩm: Thực phẩm chế biến từ thịt heo, đã xử lý nhiệt, ăn liền. - Quy cách đóng gói: 1 kg hoặc, bao gói chân không hoặc bọc lá/bao bì tiếp xúc thực phẩm an toàn. - Màu sắc: Hồng nhạt tự nhiên của thịt chín, bề mặt bóng, đồng đều, không có đốm xanh, đen hoặc vết máu. - Mùi: Mùi thơm đặc trưng của giò chín, không có mùi ôi, mốc, chua hoặc mùi lạ. - Vị: Vị mặn dịu, hơi ngọt tự nhiên của thịt, không chua, đắng, cay (trừ khi sản phẩm đặc biệt có yêu cầu). - Trạng thái: Khối giò chắc, đàn hồi tốt, mặt cắt mịn, không rỗ, không lẫn tạp chất. - Hàm lượng thịt nạc: $\geq 90\%$ khối lượng sản phẩm - Protein tổng số: $\geq 18\%$ (theo khối lượng) - Độ ẩm: 65 - 72% - Hàm lượng NaCl: 1,5 - 2,5% - Hàm lượng chất béo: $\leq 5\%$ - Phụ gia: Chỉ sử dụng phụ gia thuộc danh mục cho phép của Bộ Y tế và đúng liều lượng quy định - Kim loại nặng, hóa chất độc hại: Không vượt quá giới hạn tối đa theo QCVN 8-2:2011/BYT và các quy chuẩn hiện hành - Bao gói: Vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, an toàn, sạch, không gây mùi lạ, đủ bền cơ học, chống thấm. - Ghi nhãn: Theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP và các văn bản sửa đổi, gồm: tên sản phẩm, thành phần, khối lượng tịnh, ngày sản xuất, hạn sử dụng, điều kiện bảo quản, tên/cơ sở sản xuất. - Bảo quản: Nhiệt độ 0 - 4°C: tối đa 7 ngày. - Nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$: tối đa 3 - 6 tháng (tùy bao gói).
4	Chả đa nem	<ul style="list-style-type: none"> - Chả đa nem rán (nem rán chế biến sẵn, đông lạnh hoặc bảo quản mát).

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
		<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: + Lốp vỏ: Bánh đa nem (bột gạo, bột sắn, muối, nước sạch). + Nhân: Thịt lợn nạc hoặc thịt gà, mộc nhĩ, miến, nấm hương, cà rốt, hành, gia vị (muối, tiêu, đường, bột ngọt...). Có thể bổ sung tôm, cua, cá... tùy loại, nhưng phải công bố rõ thành phần. - Không sử dụng phụ gia, phẩm màu, chất bảo quản, hàn the, chất tạo dai cấm theo quy định của Bộ Y tế. - Đặc điểm cảm quan: + Màu sắc: Vàng đều sau rán, bề mặt không cháy xém, không thấm dầu quá mức. + Mùi: Thơm đặc trưng của nhân nem, không có mùi ôi, khét hoặc mùi lạ. + Vị: Đậm đà, hài hòa, không quá mặn hoặc quá nhạt. + Trạng thái: Giòn bên ngoài, nhân bên trong chín đều, mềm, không bị nát hay sống. + Kích thước: Đồng đều (theo yêu cầu gói thầu, thường 5-8cm chiều dài)
5	Xương lợn	<ul style="list-style-type: none"> - Tên hàng hóa: Xương lợn tươi (có thể bao gồm xương ống, xương sườn, xương lóc thịt). - Nguồn gốc: Lợn khỏe mạnh, được giết mổ tại cơ sở có giấy phép và kiểm dịch thú y hợp lệ. - Màu sắc: Màu trắng ngà hoặc hơi hồng tự nhiên của xương tươi, phần thịt/dính gân còn lại có màu đỏ hồng, không sẫm màu, không thâm đen. - Mùi: Mùi đặc trưng của thịt/xương tươi, không có mùi ôi, mùi lạ hoặc mùi hóa chất. - Trạng thái: Khô ráo, không nhớt, không dập nát vụn bất thường, không lẫn tạp chất (lông, bẩn, đất cát). - Hàm lượng nước: Tự nhiên, không ngâm tẩm để tăng trọng - Dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng: Không vượt quá giới hạn theo QCVN 8-2:2011/BYT - Chất cấm: Không chứa chất tạo nạc, hóa chất bảo quản ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế/Bộ NN&PTNT - Bao gói: Sạch, vật liệu an toàn thực phẩm, không mùi lạ, kín, tránh nhiễm bẩn chéo. Đóng gói không quá 10kg/gói - Vận chuyển: Bằng phương tiện chuyên dụng, có kiểm soát nhiệt độ. - Bảo quản: Xương tươi mát: nhiệt độ 0 - 4°C, thời gian ≤48 giờ từ sau giết mổ.

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
		<ul style="list-style-type: none"> - Xương đông lạnh: nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$, thời gian bảo quản tối đa 6 tháng.
6	Thịt gà ta	<ul style="list-style-type: none"> - Nguồn gốc: Gà khỏe mạnh, không mắc bệnh, được nuôi tại cơ sở chăn nuôi an toàn dịch bệnh. - Giết mổ tại cơ sở có giấy phép, được kiểm tra và cấp giấy chứng nhận kiểm dịch của cơ quan thú y. - Màu sắc: Màu hồng nhạt hoặc vàng tự nhiên của gà ta, bề mặt da khô ráo, không có vết thâm tím, không xuất huyết bất thường. - Mùi: Mùi đặc trưng của thịt gà tươi, không có mùi ôi, mốc, chua hoặc mùi hóa chất. - Trạng thái: Gà nguyên con đã được làm sạch, da còn nguyên vẹn, không rách, không dập nát, không lẫn tạp chất, không nhớt. - Hàm lượng nước: Tự nhiên, không ngâm tẩm để tăng trọng Dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng: Không vượt quá giới hạn theo QCVN 8-2:2011/BYT - Chất cấm: Không chứa kháng sinh, hóa chất bảo quản ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế/Bộ NN&PTNT - Bao gói: Vật liệu an toàn thực phẩm, sạch, kín, không mùi lạ, tránh nhiễm bẩn chéo. Đóng gói không quá 10kg/gói - Vận chuyển: Phương tiện chuyên dụng, có hệ thống làm lạnh phù hợp. - Bảo quản: nhiệt độ $0 - 4^{\circ}\text{C}$, thời gian ≤ 48 giờ từ khi giết mổ.
7	Miến dong	<ul style="list-style-type: none"> - Sản phẩm được chế biến từ tinh bột củ dong riêng hoặc nguyên liệu khác được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng. - Không pha trộn các loại tinh bột rẻ tiền không đúng công bố. - Không chứa hóa chất tẩy trắng, phẩm màu, phụ gia cấm theo quy định của Bộ Y tế. - Cơ sở sản xuất có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. - Màu sắc: Trắng ngà hoặc trắng xám tự nhiên của tinh bột dong riêng, đồng đều, không cháy sém, không loang màu. - Mùi vị: Tự nhiên, đặc trưng của miến rong, không mùi chua, khét hay mốc. - Dạng sợi: Khô, dài, đều, không dính, không gãy vụn quá nhiều. - Tạp chất: Không lẫn đất, cát, tạp chất hữu cơ hay vô cơ.

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
		<ul style="list-style-type: none"> - Độ ẩm: $\leq 15\%$ khối lượng. - Hàm lượng tinh bột: $\geq 80\%$. - Tạp chất: $\leq 0,1\%$. - Không sử dụng lưu huỳnh, hàn the hoặc các chất bảo quản ngoài danh mục cho phép. - Bao bì bằng PE, PP hoặc vật liệu phù hợp, sạch, an toàn thực phẩm, kín, không rách. Đóng gói không quá 10kg/gói
8	Rau củ quả	<ul style="list-style-type: none"> - Sản phẩm tươi, nguyên vẹn, không dập nát, héo úa, mốc, thối hoặc biến màu. - Không lẫn tạp chất (đất, cát, sỏi, lá khô, côn trùng, phân chuột, v.v.). - Không có mùi, vị lạ. - Không bị dính hóa chất bảo quản, phẩm màu, chất tẩy trắng trái quy định. - Đảm bảo truy xuất nguồn gốc rõ ràng, có hóa đơn chứng từ và chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định. - Màu sắc: Tự nhiên theo từng loại, tươi sáng, không úa vàng hay thâm đen. - Kích thước: Đồng đều, phù hợp yêu cầu sử dụng (ghi cụ thể nếu cần). - Độ tươi: Rau lá còn độ giòn, rau củ quả không bị mềm nhũn. - Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Không vượt quá mức giới hạn tối đa cho phép (MRL) của Bộ Y tế và Bộ NN&PTNT. - Kim loại nặng: Hàm lượng chì, cadimi, thủy ngân, asen. - Bao gói sạch, an toàn, đảm bảo thông thoáng để giữ độ tươi. Đóng gói không quá 10kg/gói - Vận chuyển bằng phương tiện chuyên dụng, sạch sẽ, tránh nắng mưa, bụi bẩn.
9	Cá trắm	<ul style="list-style-type: none"> - Loại 2kg/con trở lên. Đảm bảo không cung cấp cá sử dụng thuốc tăng trọng, chất bảo quản. Cá phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. - Cá đảm bảo tươi ngon, có màu sắc tự nhiên, không bị ươn và không ôi, thiu, rỉ dịch... - Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để bốc xếp, vận chuyển, lưu kho (không quá 5kg/01 túi). Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.

TT	Tên hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
10	Trứng gà	<ul style="list-style-type: none"> - Trứng tươi, nguyên vỏ, sạch, khô, không nứt, không dập. - Không có mùi lạ, không bị mốc, không lẫn tạp chất. - Nguồn gốc rõ ràng, có chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. - Không sử dụng trứng đã qua xử lý bảo quản bằng hóa chất cấm. - Hình dạng: Nguyên vẹn, cân đối, vỏ không móp méo. - Màu vỏ: Đồng đều (trắng hoặc nâu tùy giống), không loang lổ hoặc có đốm bất thường. - Lòng trứng: Khi soi đèn, buồng khí nhỏ, lòng đỏ nguyên vẹn, lòng trắng trong và đặc. - Mùi vị: Tự nhiên, không ôi, không tanh hôi bất thường. - Tỷ lệ lòng đỏ/lòng trắng: Phù hợp với tiêu chuẩn chất lượng trứng tươi.

Mục 2. Bản vẽ: Không có.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

- Kiểm tra, thử nghiệm sẽ được tiến hành khi hàng đến địa điểm bàn giao theo yêu cầu của E-HSMT.

- Chủ đầu tư sẽ trực tiếp kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa với sự chứng kiến của nhà thầu.

- Trong quá trình thực hiện hợp đồng, chủ đầu tư có quyền kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa cung cấp cho gói thầu bất kỳ thời điểm nào và sẽ thông báo cho nhà thầu trước 01 ngày trước khi kiểm tra. Phương pháp kiểm tra/ thử nghiệm: mang hàng hóa bất kỳ để đi kiểm tra tại (bên thứ ba) cơ quan/đơn vị có thẩm quyền để kiểm tra chỉ tiêu chất lượng của hàng hóa (Chi phí kiểm tra/thử nghiệm do nhà thầu chịu).

- Chủ đầu tư có quyền tiến hành các kiểm tra bổ sung. Nếu có kết quả không đúng theo hợp đồng hoặc không phù hợp với các chỉ tiêu kỹ thuật theo E-HSMT thì chi phí kiểm tra bổ sung nhà thầu phải chịu, cũng như mọi chi phí thay thế hàng hóa khác đáp ứng yêu cầu.

- 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 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 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.

Lưu ý: Hàng hóa của gói thầu đã yêu cầu xuất xứ trong nước theo Mẫu số 01A (webform trên Hệ thống) Chương IV do đó việc áp dụng ưu đãi đối với Hàng hóa có chi phí sản xuất trong nước từ 30% trở lên của các Nhà thầu là như nhau và không áp dụng ưu đãi nội dung này khi so sánh, xếp hạng.