

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 thịt bò, thịt heo và gia vị cho người bị tạm giữ, người bị tạm giam và phạm nhân ăn Lễ 30/4 và 01/5 năm 2026.
- Thuộc dự toán: Mua thịt bò, thịt heo và gia vị cho người bị tạm giữ, người bị tạm giam và phạm nhân ăn Lễ 30/4 và 01/5 năm 2026.
- Chủ đầu tư: Trại Tạm Giam Chí Hòa.
- Thời gian thực hiện: 02 ngày (ngày 30/4 và 01/5/2026).
- 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, qua mạng.
- Phương thức đấu thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ.
- Địa điểm thực hiện: Trại tạm giam Chí Hòa và các phân trại tạm giam.

STT	Địa chỉ
1	Số 97A Phạm Văn Cội, Xã Nhuận Đức, TP. Hồ Chí Minh
2	Số 49 Ngô Tri Hóa, Xã Củ 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 Lài, 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

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1 Yêu cầu về kỹ thuật chung

- Hàng hóa phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. Đảm bảo truy xuất được nguồn gốc hàng hóa bằng điện thoại hoặc các thiết bị chuyên dụng;
- Nhà thầu phải có đầy đủ hợp đồng nguyên tắc với các đơn vị sản xuất/Đại lý/Nhà phân phối để chứng minh nguồn gốc, xuất xứ hàng hóa đáp ứng yêu cầu tại Chương V của E-HSMT (kèm theo tài liệu chứng minh các đơn vị sản xuất/Đại lý/Nhà phân phối phải đáp ứng đầy đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP);
- Hàng hóa còn mới 100% và còn hạn sử dụng;
- Đảm bảo an toàn, vệ sinh thực phẩm theo quy định. Đính kèm đầy đủ giấy tờ chứng minh theo quy định của pháp luật;

- Không tồn tại các chất bảo quản, hóa chất vượt ngưỡng cho phép;
- 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;
- Đối với thịt bò, thịt heo: Phải có phiếu kiểm nghiệm chất lượng do cơ quan có thẩm quyền cấp (đính kèm kết quả kiểm nghiệm không quá 6 tháng trở lại đây);
- Đối với rau, củ: Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định;
- Đối với các loại gia vị bao bì (chai) đóng sẵn: Trên bao bì (chai) 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;
- 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 và các văn bản sửa đổi, bổ sung (nếu có).

1.2.1 Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể

Stt	Hàng hoá	Yêu cầu kỹ thuật cụ thể
1	Thịt bò	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng hóa cung cấp phải là hàng tươi mới giết mổ 100%; không qua đông lạnh; được sơ chế sạch sẽ - Thịt bò phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển và phải có chứng nhận kiểm dịch của cơ quan thú y theo quy định. - Màu sắc, mùi thịt: Thịt bò có màu đỏ tươi, mỡ có màu vàng nhạt, gân bò màu trắng, không có mùi chua, ôi, hoặc mùi lạ. - Độ đàn hồi: Dùng tay ấn vào thịt đàn hồi tốt, nhanh trở lại trạng thái ban đầu, không bị lõm lâu hoặc chảy nước, không rỉ dịch, chảy nhớt - Bảo đảm truy xuất được nguồn gốc theo quy định tại Điều 54 của Luật an toàn thực phẩm 2010. - Và tuân thủ các quy định khác có liên quan đến an toàn, vệ sinh thực phẩm hiện hành. - Có đính kèm đầy đủ Kết quả kiểm nghiệm đảm bảo an toàn thực phẩm.
2	Hành tây	<ul style="list-style-type: none"> - Quy cách 6-7 củ/kg, hàng tươi mới, không héo úa, dập nát, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE. - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không có chất bảo quản
3	Ớt khô	<ul style="list-style-type: none"> - Quy cách đóng gói 0,5-1kg/bịch, đóng gói bằng túi nhựa PE, bao bì tem nhãn đầy đủ, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không có chất bảo quản
4	Tỏi khô	<ul style="list-style-type: none"> - Quy cách đóng gói 0,5-1kg/bịch, khô, không ẩm mốc, đóng gói bằng túi lưới. - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không có chất bảo quản
5	Củ cải trắng	<ul style="list-style-type: none"> - Quy cách 2-5 củ/kg, hàng tươi ngon, mới, không héo úa, dập nát, đóng gói bao bì PE. - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không có chất bảo quản
6	Cà rốt	<ul style="list-style-type: none"> - Quy cách 6-8 củ/kg, hàng tươi ngon, mới, không héo úa, dập nát, đóng gói bao bì PE. - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không có chất bảo quản

Stt	Hàng hoá	Yêu cầu kỹ thuật cụ thể
7	Gừng củ	<ul style="list-style-type: none"> - Quy cách 0,2-0,3 kg/nhánh, hàng tươi ngon, mới, không héo úa, dập nát, đóng gói bao bì PE. - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không có chất bảo quản
8	Bột điều	<ul style="list-style-type: none"> - Quy cách 0,5-1kg/gói, còn hạn sử dụng - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không có chất bảo quản - Trên bao bì 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
9	Ngò gai	<ul style="list-style-type: none"> - Quy cách 0,5-1kg/bịch hàng tươi mới, không héo úa, dập nát, đóng gói bằng màng bọc thực phẩm sinh học PE. - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không có chất bảo quản
10	Sả cây	<ul style="list-style-type: none"> - Quy cách 0,5-1kg/bó hàng tươi mới, không héo úa, dập nát, đóng gói bằng màng bọc thực phẩm sinh học PE. - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không có chất bảo quản
11	Gia vị bò kho	<ul style="list-style-type: none"> - Quy cách 20-25 gr/gói, còn hạn sử dụng. - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không có chất bảo quản - Trên bao bì 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
12	Bột năng	<ul style="list-style-type: none"> - Quy cách 0,5-1kg/gói, còn hạn sử dụng - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không có chất bảo quản - Trên bao bì 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
13	Thịt heo	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng hóa cung cấp phải là hàng tươi mới giết mổ 100%; không qua đông lạnh; được sơ chế sạch sẽ - Thịt heo phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển và phải có chứng nhận kiểm dịch của cơ quan thú y theo quy định. - Phần thịt heo nguyên con được chia làm từ 6 đến 8 mảnh (không bao gồm đầu, chân, nội tạng, xương các loại). - Màu sắc, mùi thịt: Màu hồng nhạt đến đỏ thẫm, mùi không bị 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. Ngoài ra khi đem luộc, nước sẽ trong, xuất hiện váng mỡ to và không bị bọt nhiều. - Độ đàn hồi: Dùng ngón tay ấn vào thấy đàn hồi tốt, không để lại vết lõm lâu, thịt săn chắc, không nhũn nhão, không rỉ dịch, chảy nhớt. - Lớp mỡ, thịt: Có lớp mỡ dày khoảng 1,5 - 2cm. Trong đó, lớp mỡ và phần thịt nạc dính chặt với nhau. - Bảo đảm truy xuất được nguồn gốc theo quy định tại Điều 54 của Luật an toàn thực phẩm 2010 và các văn bản thi hành sửa đổi có liên quan. - Và tuân thủ các quy định khác có liên quan đến an toàn, vệ sinh thực phẩm hiện hành. - Có đính kèm đầy đủ Kết quả kiểm nghiệm đảm bảo an toàn thực phẩm.

1.3. Các yêu cầu khác

- Địa điểm giao hàng: Trại tạm giam Chí Hòa và các phân trại tạm giam

STT	Địa chỉ
1	Số 97A Phạm Văn Cội, Xã Nhuận Đức, TP. Hồ Chí Minh
2	Số 49 Ngô Tri Hóa, Xã Củ 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 Lài, 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 giao hàng:

+ Thời gian giao hàng: Từ 5h30 đến 6h00 (ngày 30/4 và 01/5/2026).

+ Trước khi giao hàng bên Chủ đầu tư sẽ thông báo khối lượng từng đơn vị, địa điểm cụ thể để giao hàng theo thực tế nhu cầu tại Trại tạm giam Chí Hòa và các phân trại tạm giam.

- 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.