

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

1.1. Giới thiệu chung về dự án, gói thầu

- Chủ đầu tư: Trại giam Thanh Xuân.
- Tên gói thầu: Mua sắm lương thực, thực phẩm phục vụ phạm nhân 6 tháng cuối năm 2026.
- Hình thức và phương thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi, qua mạng; một giai đoạn một túi hồ sơ.
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý II/2026.
- Nguồn vốn: Ngân sách nhà nước.
- Thời gian thực hiện gói thầu: 06 tháng.
- Địa điểm thực hiện: Phân trại thuộc Trại giam Thanh Xuân.
- Quy mô: Mua lương thực, thực phẩm cho phạm nhân.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1. Yêu cầu chung:

- Hàng hóa là hàng mới 100%, chưa qua sử dụng; có đầy đủ tài liệu chứng minh nguồn gốc xuất xứ hàng hóa và chất lượng hàng hóa.
- Hàng hóa phải đáp ứng yêu cầu kỹ thuật tại Chương V E-HSMT;

1.2.2. Yêu cầu kỹ thuật cụ thể:

STT	Nội dung	Đơn vị tính	Thông số kỹ thuật
1	Gạo trắng tẻ	Kg	<ul style="list-style-type: none">- Đảm bảo theo tiêu chuẩn TCVN 11888:2017. Là loại gạo hạt dài, cơm nấu toí xốp và phù hợp với hệ thống nồi hơi của đơn vị.a) Yêu cầu về cảm quan:<ul style="list-style-type: none">- Màu sắc: Màu trắng đặc trưng- Mùi, vị: Mùi đặc trưng cho từng giống, không có mùi, vị lạ- Không có côn trùng sống nhìn thấy bằng mắt thườngb) Chỉ tiêu chất lượng của gạo: Các tiêu chuẩn chính<ul style="list-style-type: none">- Tỷ lệ gạo tấm: không lớn hơn 15%.- Độ ẩm % không lớn hơn 14%.- Tỷ lệ bạc phần: không lớn hơn 7,0%.- Tạp chất: không lớn hơn 0,2%.- Thóc lẫn số hạt/kg: Không quá 07 hạt /kg.- Chiều dài hạt gạo: $\geq 6,0\text{mm}$.- Hạt đỏ & sọc đỏ: không lớn hơn 5%.- Hạt vàng: không lớn hơn 1,25%.

STT	Nội dung	Đơn vị tính	Thông số kỹ thuật
			<p>c) Hàm lượng tối đa kim loại nặng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hàm lượng cadimi: 0,4 mg/kg - Hàm lượng asen: 1 mg/kg - Hàm lượng chì: 0,2 mg/kg <p>d) Hàm lượng tối đa độc tố vi nấm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hàm lượng aflatoxin B1: Tối đa 5 µg/kg - Hàm lượng aflatoxin tổng số: Tối đa 10 µg/kg <p>e) Các quy định khác: Tuân thủ theo tiêu chuẩn TCVN 11888:2017 và các văn bản, quy định khác của nhà nước hiện hành</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy cách đóng gói: 50kg/bao. - Thời gian gạo lưu kho: Không quá 6 tháng. <p>+ Sử dụng các phụ gia thực phẩm theo quy định hiện hành.</p> <p>+ Gạo trắng không được có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng theo quy định hiện hành. Mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật cho phép có trong gạo trắng theo quy định hiện hành.</p> <p>-Yêu cầu về bao bì: Bao bì đựng gạo trắng phải được làm từ hạt nhựa Polypropylen (gọi tắt là chất liệu PP) hoặc chất liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm. Bao bì dệt bằng chất liệu PP đảm bảo tiêu chuẩn không xâm nhiễm độc tố ảnh hưởng đến gạo; bao bì đóng gói phải mới (không tái sử dụng), khô, sạch, nguyên vẹn, bền, đảm bảo an toàn thực phẩm. Trong lớp bao bì có lớp nilon chống thấm nước cho gạo khi vận chuyển cũng như bảo quản trong kho.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Có nguồn gốc xuất xứ hàng hóa.
2	Thịt lợn	Kg	<p>a) Về cảm quan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trạng thái: Thịt tươi sống, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất; mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn tay trên bề mặt thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. - Màu sắc: Thịt bảo đảm tươi, có màu sắc đặc trưng của sản phẩm. - Mùi: Mùi đặc trưng của thịt lợn, không có mùi lạ. <p>b) Về vệ sinh an toàn thực phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hàm lượng kim loại nặng; dư lượng thuốc thú y; dư lượng thuốc bảo vệ thực vật; về vi sinh vật; ký sinh trùng; các tiêu chuẩn bảo quản phải đạt các tiêu chuẩn quy định tại tiêu chuẩn TCVN 7046:2019. <p>c) Yêu cầu về đóng gói, vận chuyển:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đóng gói: Thịt lợn tươi phải được đóng gói kỹ bằng bao bì chuyên dùng cho thực phẩm (như PE, CPP). Khuyến khích hút chân không và đóng gói theo từng bộ phận để hạn chế va chạm, nhiễm khuẩn. Trọng lượng đóng gói: tối đa 10kg/túi - Vận chuyển: Vận chuyển thịt lợn tươi cần tuân thủ

STT	Nội dung	Đơn vị tính	Thông số kỹ thuật
			<p>nghiêm ngặt các quy định về an toàn thực phẩm, bao gồm: xe tải lạnh chuyên dụng (nhiệt độ từ 0°C đến 4°C), thịt được đóng gói kín (PE, CPP), phương tiện vệ sinh sạch sẽ, và đầy đủ giấy chứng nhận kiểm dịch thú y. Thịt không được tiếp xúc trực tiếp với môi trường, tách biệt hàng hóa, và vận chuyển nhanh để tránh hỏng.</p> <p>d) Các điều kiện khác của thịt lợn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Có hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ hàng hóa, có dấu kiểm định thú y của cơ quan chức năng. - Điều kiện giao hàng: Do yêu cầu về bảo quản an toàn đối với thịt lợn tươi, nên thịt được giao hàng ngày theo yêu cầu của Bên A và được giao trước 07 giờ 30 phút sáng hàng ngày.
3	Đường trắng	Kg	<ul style="list-style-type: none"> - Đường kính trắng được làm từ nguyên liệu mía cây, không chứa chất độc hại đảm bảo an toàn sức khỏe cho người sử dụng, đảm bảo các tiêu chuẩn theo TCVN 13743:2023 và tiêu chuẩn khác tại Việt Nam còn hiệu lực. <p>a) Chỉ tiêu Chất lượng và Kỹ thuật chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tinh thể màu trắng, khi pha trong nước cát với tỷ lệ đến 50% (phần khối lượng/ thể tích) cho dung dịch trong. Dạng hạt tương đối đồng đều, khô, rời. - Tinh thể đường hoặc dung dịch đường trong nước có vị ngọt, không có mùi vị lạ. - Đường kính trắng được làm từ nguyên liệu mía cây, không chứa chất độc hại đảm bảo an toàn sức khỏe cho người sử dụng. - Chỉ tiêu chất lượng cơ bản Độ POL \geq 99,7%. - Độ màu, đơn vị ICUMSA, không lớn hơn 60IU - Hàm lượng Đường khử \leq 0,09%. - Độ Ẩm \leq 0,1%. - Độ tro dẫn điện, % khối lượng, không lớn hơn 0,04 - Hàm lượng lưu huỳnh dioxit (SO₂), mg/kg, không lớn hơn 15 <p>b) Yêu cầu về bao bì: Đóng trong bao PP, PE, bao dày có màng lót sạch, nguyên vẹn, khô, không mùi lạ. Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất đã được công bố đảm bảo chất lượng. Trọng lượng đóng gói: 0,5kg/gói.</p> <p>c) Vận chuyển: Phương tiện khô, sạch, tránh mưa nắng, không chở cùng hóa chất độc hại.</p> <p>d) Các tiêu chuẩn, yêu cầu khác về đường trắng: Theo các quy định hiện hành tại Việt Nam.</p> <p>e) Thời gian sử dụng tối thiểu: 12 tháng</p> <p>f) Có nguồn gốc xuất xứ hàng hóa.</p>
4	Bột ngọt (mỳ chính)	Kg	Theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1459:2008. Thành phần: Mononatri L-glutamat 99++% (tính theo chất khô). Được chiết xuất thông qua quá trình lên men các nguyên liệu tự nhiên như

STT	Nội dung	Đơn vị tính	Thông số kỹ thuật
			<p>mật mía đường, sắn, ngô, gạo.</p> <p>a) Trạng thái: Tinh thể hoặc bột kết tinh màu trắng, không mùi, vị đặc trưng.</p> <p>b) Độ tinh khiết:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giảm khối lượng khi sấy khô (98°C, 5h): Không lớn hơn 0,5%. - Độ quay cực: Từ +24,8° đến +25,3° (trong dung dịch HCl 2N). - Muối clorua: ≤ 0,2% - Chì (Pb): ≤ 1 mg/kg - Tinh thể hoặc bột kết tinh màu trắng, hầu như không mùi. <p>c) Tính tan: Dễ hòa tan trong nước, ít tan trong etanol, hầu như không tan trong ete.</p> <p>d) Các tiêu chuẩn, yêu cầu khác:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Theo các quy định hiện hành tại Việt Nam. - Có nguồn gốc xuất xứ hàng hóa. - Bao bì đóng gói, nhãn mác theo tiêu chuẩn nhà sản xuất công bố - Thời gian sử dụng tối thiểu: 12 tháng - Trọng lượng đóng gói: 1 kg/gói
5	Muối	Kg	<p>Đảm bảo các tiêu chuẩn, yêu cầu theo Thông tư số 08/2021/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 8 năm 2021 và QCVN 01-194:2021/BNNPTNT.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Màu sắc: Màu trắng - Mùi vị: Không mùi, dung dịch có vị mặn thuần khiết đặc trưng của muối, không có vị lạ - Trạng thái: Khô rời - Hàm lượng NaCl, % khối lượng chất khô không nhỏ hơn 89% - Độ ẩm: không lớn hơn 9,0% - Hàm lượng chất không tan trong nước, % khối lượng chất khô không lớn hơn 0,3% - I-ốt không nhỏ hơn 20,0 (mg/kg) và không lớn hơn 40,0 (mg/kg) - Asen, tính theo As không lớn hơn 0,5 mg/kg - Chì, tính theo Pb không lớn hơn 2,0 mg/kg - Cadimi, tính theo Cd không lớn hơn 0,5 mg/kg - Thủy ngân, tính theo Hg không lớn hơn 0,1 mg/kg - Đồng, tính theo Cu không lớn hơn 2,0 mg/kg - Bao bì đóng gói, nhãn mác theo tiêu chuẩn nhà sản xuất công bố. Trọng lượng đóng gói: 1kg/gói. - Có nguồn gốc xuất xứ hàng hóa.

1.3. Các yêu cầu khác:

- Nhà thầu phải chào giá cho toàn bộ gói thầu. Giá chào gói thầu là giá đã bao gồm chi phí vận chuyên, thuế GTGT, và các phí, lệ phí khác liên quan.

- Bảo hành, sửa chữa, khắc phục lỗi của nhà sản xuất: Thực hiện trong vòng 02h kể từ khi nhận được thông báo của Chủ đầu tư. Trong quá trình sử dụng hàng hóa mà Chủ đầu tư 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 Chủ đầu tư thì Nhà thầu phải khắc phục đổi toàn bộ khối lượng hàng hóa cho Chủ đầu tư bằng lượng hàng hóa đạt chất lượng theo E-HSĐT. 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 Chủ đầu tư 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 12% tổng giá trị hàng hóa không đạt với yêu cầu. Ngoài ra Nhà thầu phải trả cho Chủ đầu tư một khoản tiền bằng 1% giá trị hàng hóa đổi trả để chi phí cho việc phát sinh lưu kho, quản lý do hàng phải đổi trả mà Nhà thầu không di chuyển đi trong hạn thông báo.

- Bên B phải đảm bảo cung ứng trước 7 giờ 30 sáng hàng ngày hoặc các ngày do Bên A thông báo và được chuyển tới từng phân trại thuộc Trại giam Thanh Xuân theo yêu cầu cụ thể của Bên A, hàng hóa phù hợp với đề xuất kỹ thuật và đáp ứng yêu cầu của E-HSMT. Tiến độ cung cấp hàng hóa theo kế hoạch của Chủ đầu tư yêu cầu hàng ngày; khối lượng cung cấp mỗi lần theo yêu cầu của Chủ đầu tư (Yêu cầu tại E-ĐKCT của Hợp đồng). Trước giao hàng cần liên hệ chủ đầu tư và giao hàng tận nơi.

- Phương tiện vận chuyển: Hàng hóa vận chuyển phải đảm bảo duy trì được chất lượng của sản phẩm, không vận chuyển gạo trắng cùng với hàng hóa khác có thể ảnh hưởng đến chất lượng. Đối với thịt lợn tươi, yêu cầu phải vận chuyển bằng xe có thùng lạnh chuyên dụng để đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm cho hàng hóa. Xe ô tô vận chuyển hàng hóa vào đơn vị giao hàng yêu cầu tải trọng hàng hóa phù hợp với hạ tầng đường nội bộ các đơn vị và đảm bảo an toàn cho hệ thống giao thông nội bộ, đồng thời phải tuân thủ các quy định, quy chế về an ninh, an toàn trại giam.

- Nghiệm thu, bàn giao hàng hóa: Hàng hóa nghiệm thu, bàn giao cho Chủ đầu tư phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ số lượng, chất lượng tiêu chuẩn kỹ thuật quy định và có hóa đơn GTGT, kèm đầy đủ hồ sơ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ hàng hóa. Nếu hàng hóa không đáp ứng tiêu chuẩn kỹ thuật đã cam kết, Bên B sẽ phải đổi lại hàng hóa trong vòng 02 giờ kể từ khi Chủ đầu tư thông báo.

- Hàng hóa được đóng gói với các khối lượng thích hợp, dễ bóc xếp, vận chuyển theo yêu cầu của chủ đầu tư.

- Có cam kết trong trường hợp có bất kỳ phạm nhân nào ngộ độc, nhà thầu phải chịu hoàn toàn chi phí kiểm định chất lượng của hàng hóa do nhà thầu giao, đồng thời cử nhân viên có mặt tại hiện trường để cùng phối hợp kiểm định trong vòng 02 giờ kể từ thời điểm chủ đầu tư yêu cầu.

- Trong trường hợp có bất kỳ phạm nhân nào ngộ độc, nhà thầu phải chịu toàn bộ chi phí liên quan kể cả chi phí kiểm định chất lượng hàng hóa.

- Nhà thầu phải có phương án cụ thể, khả thi đảm bảo không gián đoạn cung cấp hàng hóa khi trời mưa lũ ngập nước, sạt lở, ngăn cách đường sá giao thông trong thời gian dài.

- Nhà thầu đính kèm E-HSĐT bản scan từ bản gốc hoặc bản scan từ bản sao y chứng thực. Chủ đầu tư sẽ yêu cầu nhà thầu mang bản gốc đến để đối chiếu, xác minh khi được chọn đàm phán và trao hợp đồng.

Mục 2. Bản vẽ: Không có

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

- Chủ đầu tư sẽ kiểm tra, phân tích mẫu sản phẩm của nhà thầu (trong trường hợp cần thiết) để đánh giá về kỹ thuật và làm cơ sở phê duyệt kết quả lựa chọn nhà thầu.

- Kiểm tra các chỉ tiêu khác (Kết quả thử nghiệm của cơ quan chức năng (nếu có)).

- Trong quá trình triển khai hợp đồng, Chủ đầu tư có quyền kiểm tra thử nghiệm hàng hóa thực tế:

+ Trường hợp mẫu hàng hóa đánh giá đạt, nhà thầu tiếp tục triển khai theo đúng kế hoạch.

+ Trường hợp mẫu hàng hóa đánh giá không đạt, nhà thầu phải thay thế toàn bộ lô hàng hóa và phải đảm bảo vẫn đúng tiến độ đã cam kết.

- Mọi chi phí thử nghiệm sẽ do nhà thầu chịu trách nhiệm thanh toán.