

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 dự toán: Mua thực phẩm, củi đốt cho trại giam Thanh Lâm năm 2026.
- Tên gói thầu: Gói thầu số 03: Cung cấp thực phẩm, củi đốt cho trại giam Thanh Lâm năm 2026.
- Địa điểm cung cấp: Trại giam Thanh Lâm - Xã Xuân Bình - tỉnh Thanh Hóa.
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 1 Năm (giao hàng từng đợt theo yêu cầu của chủ đầu tư).
- Loại hợp đồng: Trọn gói.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

Hàng hóa, dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn sau đây:

a. Yêu cầu chung:

Nhà thầu cung cấp cá tươi, dầu ăn, nước mắm và củi khô phải bảo đảm chất lượng, an toàn, đúng mục đích sử dụng, có nguồn gốc hợp pháp, rõ ràng, đáp ứng đầy đủ các quy định của pháp luật hiện hành và yêu cầu phục vụ công tác hậu cần, quân nhu của đơn vị quân đội.

b. Yêu cầu về an toàn và nguồn gốc

- Hàng hóa thực phẩm (cá tươi, dầu ăn, nước mắm) phải đáp ứng quy định của Luật An toàn thực phẩm và các văn bản hướng dẫn thi hành.
- Không tồn dư chất cấm, hóa chất độc hại ảnh hưởng đến sức khỏe người sử dụng.
- Củi khô phải có nguồn gốc hợp pháp, không thuộc danh mục gỗ cấm khai thác.
- Nhà thầu phải cung cấp đầy đủ tài liệu chứng minh tính hợp lệ, nguồn gốc hợp pháp và bảo đảm an toàn, chất lượng đối với cá tươi, dầu ăn, nước mắm và củi khô theo quy định của pháp luật hiện hành, bao gồm tối thiểu: hóa đơn chứng từ hợp pháp; giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm (đối với thực phẩm); bản công bố sản phẩm (nếu thuộc diện công bố); tài liệu chứng minh nguồn gốc lâm sản hợp pháp đối với củi khô và các cam kết chất lượng liên quan.

- Có hình ảnh, nhãn mác sản phẩm theo quy định.

c. Yêu cầu về bảo quản, vận chuyển

- Cá tươi được bảo quản, vận chuyển trong điều kiện bảo đảm độ tươi (ướp lạnh khi cần thiết).

- Dầu ăn và nước mắm đóng gói nguyên niêm phong của nhà sản xuất, bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ.

- Cũi khô bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ẩm ướt.

- Phương tiện, dụng cụ vận chuyển phải sạch sẽ, phù hợp, không gây ô nhiễm chéo.

d. Yêu cầu về giao nhận và nghiệm thu

Giao hàng đúng chủng loại, quy cách, số lượng và thời gian theo yêu cầu của đơn vị

- Hàng hóa được kiểm tra, nghiệm thu tại thời điểm giao nhận.

- Đơn vị có quyền từ chối nhận hàng nếu hàng hóa không đáp ứng yêu cầu về chất lượng, an toàn hoặc nguồn gốc.

e. Yêu cầu về hồ sơ của nhà thầu

- Giấy đăng ký kinh doanh phù hợp với ngành nghề cung cấp hàng hóa.

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (đối với hàng hóa thực phẩm), bản sao hợp lệ.

- Cam kết cung cấp hàng hóa bảo đảm chất lượng, an toàn, đúng nguồn gốc và cung cấp đầy đủ, kịp thời theo yêu cầu của đơn vị trong suốt thời gian thực hiện hợp đồng.

TT	Tên hàng hóa	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
1	Cá tươi	<p>- Xuất xứ: Việt Nam.</p> <p>- Chủng loại: Cá nục, cá ngừ ò.</p> <p>- Đặc điểm:</p> <p>+ 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.</p>

TT	Tên hàng hóa	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		<p>+ 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 sưng to.</p> <p>- Cá biển phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (Cá được bảo quản chế độ kho đông lạnh ở nhiệt độ -18 độ C). 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 cá ở chế độ đông lạnh.</p> <p>- Trọng lượng bình quân: 4-5 con/kg.</p>
2	Dầu ăn	<p>- Xuất xứ: Việt Nam. Có thương hiệu rõ ràng thông dụng trên thị trường</p> <p>- Đặc điểm:</p> <p>+ Thành phần: Dầu Olein tinh luyện, chất nhũ hoá, vitamin A Palmitat, iot, các thành phần khác (nếu có) ...</p> <p>+ Trạng thái: Dạng lỏng.</p> <p>+ Màu sắc: Màu vàng sáng đến màu vàng hơi đỏ.</p> <p>+ Mùi: Không mùi hoặc mùi trung tính. Vị: Không vị.</p> <p>+ Công dụng: Để chiên, xào, nấu thực phẩm.</p> <p>- Được đóng chai (Can) không quá 30 lít/Can.</p>
3	Nước mắm	<p>- Xuất xứ: Việt Nam.</p> <p>- Chất lượng: Phải đảm bảo chất lượng tốt, giá cả hợp lý tương đương giá thị trường, đủ tiêu chuẩn để sử dụng làm thực phẩm.</p> <p>- Tiêu chuẩn độ đậm (N):</p> <p>+ Thường sử dụng các loại nước mắm có độ đậm trung bình đến khá cao, ví dụ: loại 20-30N (20-30g đậm/lít) là phổ biến.</p> <p>+ Độ đậm cao (ví dụ 30N trở lên) có tỷ trọng cao hơn (khoảng 1.15 - 1.2 kg/lít) và thường được ưu tiên cho chế độ ăn cơ bản, có thể lên tới 40N.</p> <p>+ An toàn vệ sinh thực phẩm (VSATTP): Sản phẩm phải tuân thủ các quy định của Bộ Y Tế và các tiêu chuẩn quốc gia (TCVN) về VSATTP, không chứa chất cấm, đảm bảo an toàn sức khỏe cho người sử dụng.</p> <p>- Nguồn gốc: Có thể là nước mắm truyền thống ủ chượp hoặc nước mắm công nghiệp nhưng phải đạt chuẩn chất lượng.</p>
4	Củ khô	<p>- Củi khô tự nhiên, độ ẩm thấp, dễ bắt lửa, cháy đều.</p> <p>- Củi tạp được khai thác từ các loại củi khác nhau, độ ẩm thấp, dễ bắt lửa, cháy đều, cháy được phù hợp để đốt lò hơi.</p>

TT	Tên hàng hóa	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		<ul style="list-style-type: none"> - Không bị mục, nát, hủ, xốp, không lẫn tạp chất. - Không tẩm hóa chất gây ảnh hưởng đến sức khỏe hoặc môi trường. - Kích thước: Đường kính từ 10cm trở lên, chiều dài từ 1,0m trở lên. - Quy cách phù hợp với yêu cầu sử dụng của đơn vị.

Ghi chú: Nhà thầu cung cấp hàng hóa theo đúng thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn quy định hoặc tương đương hoặc tốt hơn các hàng hóa nêu trên (đính kèm bảng so sánh thông số kỹ thuật và tài liệu chứng minh).

1.3. Các yêu cầu khác

a) Yêu cầu về tổ chức giao hàng, giám sát;

Bố trí nhân lực, thiết bị vận chuyển theo quy định của hợp đồng và quy định của pháp luật có liên quan.

Giao hàng theo đúng hợp đồng. Kịp thời thông báo cho chủ đầu tư nếu phát hiện sai khác giữa hồ sơ hợp đồng và điều kiện hiện trường trong quá trình giao hàng. Tự kiểm soát chất lượng theo yêu cầu của hồ sơ và quy định của hợp đồng. Hồ sơ quản lý chất lượng của các công việc phải được lập theo quy định và phù hợp với thời gian thực hiện thực tế tại hiện trường.

Xử lý, khắc phục các sai sót, khiếm khuyết về chất lượng trong quá trình giao hàng (nếu có).

Mục 2. Bản vẽ: Không có bản vẽ

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có: Chủ đầu tư có quyền yêu cầu kiểm tra hàng hóa trước khi bàn giao nhiệm vụ. Nếu kiểm tra thử nghiệm hàng hóa không đạt yêu cầu hoặc không đúng với thông số với Chương V của E-HSMT, nhà thầu phải thay thế hàng hóa mới phù hợp với tiêu chuẩn kỹ thuật đã chào thầu.