

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 thủy hải sản các loại (tôm, cá,...)
- Thuộc dự toán: Mua sắm hàng hóa phục vụ công tác chăm sóc, nuôi dưỡng đối tượng bảo trợ xã hội của Trung tâm bảo trợ xã hội Tân Hiệp đợt 1 năm 2026
- Chủ đầu tư: Trung tâm bảo trợ xã hội Tân Hiệp.
- Địa điểm thực hiện: Xã Minh Đức, Tỉnh Đồng Nai.
- Thời gian thực hiện gói thầu: 365 ngày
- Nguồn vốn: Ngân sách nhà nước năm 2026 (Kinh phí thực hiện nhiệm vụ chi không thường xuyên).
- Loại hợp đồng: Hợp đồng theo đơn giá cố định.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi.
- Phương thức đấu thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

a. Yêu cầu chung

- Hàng hóa Phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng;
- Nhà thầu phải mô tả thông số kỹ thuật đầy đủ của sản phẩm dự thầu và đính kèm đầy đủ tài liệu kỹ thuật, bản công bố chất lượng sản phẩm đối với các mặt hàng phải công bố theo quy định của pháp luật để chứng minh phù hợp với thông số kê khai;
- Đảm bảo an toàn, vệ sinh thực phẩm;
- Không tồn tại các chất bảo quản, hóa chất vượt ngưỡng cho phép; Đính kèm giấy tờ chứng minh.
- 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, 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; Đính kèm giấy tờ chứng minh.
- 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.

b. Yêu cầu kỹ thuật chi tiết:

Stt	Danh mục hàng hóa	Yêu cầu kỹ thuật
1	Bạch tuộc	8-10 con/kg, bảo quản lạnh, hàng tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.

2	Cá bạc má	8-10 con/kg, bảo quản lạnh, tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
3	Cá basa	1,5-2kg/con, bảo quản lạnh, tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
4	Cá bớp	4-5 kg/con, bảo quản lạnh, tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
5	Cá cam	1,5-2 kg/con, bảo quản lạnh, tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
6	Cá chim	Cá biển 2kg - 2,5kg/01 con, được làm sạch, cá tươi, không trầy xước, thời điểm giết mổ không quá 3 giờ cho đến khi giao hàng.
7	Cá diêu hồng	0,8-1,4 kg/con, bảo quản lạnh, tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
8	Cá đực	8-10 con/kg, dài 10–15 cm, thon, có vảy ánh màu xà cừ bảo quản lạnh, tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
9	Cá hồi	4-6kg/con, bảo quản lạnh, tươi mới hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.

10	Khô cá com	70-75 con/100gr, phơi khô, không ẩm mốc, không chất bảo quản, không qua đông lạnh, đóng gói hút chân không bằng bao bì PA, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
11	Khô cá lóc	0,3-0,6 kg/con, Phơi khô, không ẩm mốc, không chất bảo quản, không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm
12	Khô ùn 1 nắng	12-18 con/kg, Phơi khô, không ẩm mốc, không chất bảo quản, không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm
13	Khô tra	1-3 kg/con, Phơi khô, không ẩm mốc, không chất bảo quản, không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm
14	Lươn	2-3 con/kg, nguyên con, còn thờ, không bị vết xước, còn khỏe. Đóng gói bằng bao bì PE, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
15	Mực khô	40-50 con/kg, 0,5kg/bịch phơi khô, không ẩm mốc, không chất bảo quản, không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm
16	Mực nang tươi	3-4con/kg, bảo quản lạnh, hàng tươi mới, không chất bảo quản, không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
17	Ruốc khô	bịch/kg phơi khô, phơi khô, không ẩm mốc, không chất bảo quản, không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm
18	Tôm khô	0,5kg/bịch phơi khô, không ẩm mốc, không chất bảo quản, không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm

19	Tôm sú	30-35 con/kg, bảo quản lạnh, hàng tươi sống, không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm
20	Tôm thẻ	50-70 con/kg, bảo quản lạnh, hàng tươi sống, không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm
21	Vi cá hồi	50-55 vĩ/kg, bảo quản lạnh, hàng tươi sống, không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm
22	Cá kèo	30-40 con/kg, tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
23	Cá ngán	8-12 con/kg, bảo quản lạnh, tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
24	Cá thát lát	0,5-1kg /gói, bảo quản lạnh, tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
25	Cá lóc	0,8-1,5kg/con, bảo quản lạnh, tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
26	Cá hường biển	7-8 con/kg, bảo quản lạnh, hàng tươi mới, không chát bảo quản, không qua đông lạnh, đóng gói bằng bao bì thực phẩm PE, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng

27	Cá nục	8-10 con/kg, bảo quản lạnh, tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
28	Cá sa pa	3-4con/kg, bảo quản lạnh, tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
29	Cá lăng	1,3-2,5kg/con, bảo quản lạnh, tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
30	Cá tầm	2,8-3 kg/con, bảo quản lạnh, tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
31	Cá thu	3-5 kg/con, bảo quản lạnh, tươi, sống hàng không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE hoặc hút chân không PA. Hàng hoá phải có tem, nhãn mác (hoặc có tài liệu tương đương) có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thời gian đóng gói, thời hạn sử dụng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc bằng điện thoại. + Có Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy thông tin nguồn gốc sản phẩm.
32	Cua biển	4-6 con/kg, còn sống, khỏe, hàng tươi mới, không chất bảo quản, không qua đông lạnh, đóng gói màng bọc thực phẩm sinh học PE, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
33	Cua đồng	55- 60 con/ kg, Kích thước khoảng 30-35 mm/con, còn khỏe, nguyên con, nguồn gốc rõ ràng.

1.3. Các yêu cầu về thời gian và khối lượng dự kiến

- Địa điểm giao hàng: Trung tâm bảo trợ xã hội Tân Hiệp, địa chỉ: Xã Minh Đức, tỉnh Đồng Nai

- Thời gian giao hàng:

+ Hàng hóa được cung cấp thành nhiều đợt liên tục trong thời gian 365 ngày (tháng 1 đến tháng 12/2026), theo yêu cầu cụ thể của chủ đầu tư trong mỗi đợt.

+ Thời gian cung ứng hàng hóa chậm nhất là 07 giờ 30 phút hàng ngày (riêng các ngày lễ tết thời gian giao hàng trước 04 giờ 45 phút) sau khi nhận được thông báo của Chủ đầu tư (bằng fax hoặc điện thoại trong trường hợp khẩn cấp). Nếu nhà thầu không cung ứng đủ hàng

và đúng thời gian như quy định thì sẽ bị phạt theo quy định tại Hợp đồng đã ký kết với bên mua.

+ Trường hợp đột xuất đặt hàng giao trong vòng 2 giờ theo yêu cầu của Chủ đầu tư.

+ Trong quá trình giao hàng nếu không đảm bảo chất lượng thì đổi trả trong vòng 01 giờ. Nhà thầu phải xây dựng được cái phương án đổi trả trong vòng một giờ, đảm bảo về chất lượng Theo yêu cầu kỹ thuật.

+ Trước khi giao hàng bên Chủ đầu tư sẽ thông báo khối lượng, chủng loại cụ thể của mỗi địa điểm để giao hàng theo thực tế nhu cầu.

1.4 Các yêu cầu khác:

- Chứng từ: Nhà thầu phải 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.