

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 gói thầu:

- Tên gói thầu: Cung cấp bánh, sữa cho Bệnh viện Mắt năm 2026-2027.
- Địa điểm: Bệnh viện Mắt – 280 Điện Biên Phủ, phường Xuân Hòa, Thành phố Hồ Chí Minh.
- Chủ đầu tư: Bệnh viện Mắt.
- Nguồn vốn: Nguồn thu từ hoạt động dịch vụ khám, chữa bệnh và các nguồn thu khác theo quy định của pháp luật.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi trong nước, qua mạng.
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: 01 giai đoạn, 01 túi hồ sơ.
- Thời gian thực hiện: 730 ngày (kể cả ngày lễ và ngày nghỉ).
- Loại hợp đồng: Hợp đồng theo Đơn giá cố định.
- Nội dung thực hiện của gói thầu: Cung cấp bánh và sữa.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật:

Stt	Danh mục hàng hóa	Yêu cầu
1	Bánh bông lan	<ul style="list-style-type: none">- Bánh bông lan tươi;- Trọng lượng: 1 gói $\geq 38g$;- Thành phần: Đảm bảo theo tiêu chuẩn chất lượng an toàn thực phẩm theo quy định pháp luật hiện hành:<ul style="list-style-type: none">+ Bột mì, đường, sữa.+ Trứng gà.+ Dầu cọ, chất giữ ẩm+ Trái cây sấy khô.+ Các thành phần khác (nếu có)- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:<ul style="list-style-type: none">+ Sản phẩm được đóng gói bằng bao bì có chất liệu đạt chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.+ Yêu cầu về chất liệu bao bì: đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT ngày 30/8/2011 của Bộ Y tế về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng

Stt	Danh mục hàng hóa	Yêu cầu
		<p>cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.</p> <p>- Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:</p> <p>+ Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.</p> <p>+ Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.</p> <p>+ Thông tư 24/2013/TT-BYT ngày 14/8/2013 của Bộ Y tế: Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm.</p> <p>+ Thông tư 50/2016/TT-BYT ngày 20/12/2016 của Bộ Y tế: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.</p> <p>- Hạn sử dụng: tùy theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất, đồng thời đảm bảo theo tiêu chuẩn chất lượng an toàn thực phẩm theo quy định pháp luật hiện hành.</p>
2	Sữa hạt dinh dưỡng	<p>- Quy cách: hộp giấy, số lượng hộp/thùng theo quy định của nhà sản xuất;</p> <p>- Dung tích 1 hộp từ 180 ml đến 220ml;</p> <p>- Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100ml:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Năng lượng: ≥ 50 kcal + Chất đạm: ≥ 2g + Chất béo: ≥ 1g + Carbohydrate: ≥ 9g + Chất xơ: ≥ 200mg + Natri: ≥ 25 mg + Cholesterol: 0mg <p>- Thành phần: Đảm bảo theo tiêu chuẩn chất lượng an toàn thực phẩm theo quy định pháp luật hiện hành.</p> <p>- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:</p>

Stt	Danh mục hàng hóa	Yêu cầu
		<p>+ Sản phẩm được bao gói bằng bao bì có chất liệu đạt chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>+ Chất liệu bao bì: đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT ngày 30/8/2011 của Bộ Y tế về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.</p> <p>- Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:</p> <p>+ Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.</p> <p>+ Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.</p> <p>+ Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-3:2012/BYT ngày 01/3/2012 của Bộ Y tế: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.</p> <p>+ Thông tư 24/2013/TT-BYT ngày 14/8/2013 của Bộ Y tế: Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm.</p> <p>+ Thông tư 50/2016/TT-BYT ngày 20/12/2016 của Bộ Y tế: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.</p> <p>- Hạn sử dụng: tùy theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất, đồng thời đảm bảo theo tiêu chuẩn chất lượng an toàn thực phẩm theo quy định pháp luật hiện hành.</p>

Các yêu cầu khác:

- Nhà thầu cam kết hạn sử dụng sản phẩm $\geq 3/4$ hạn sử dụng của nhà sản xuất (từ khi ký biên bản nghiệm thu hàng theo từng đợt).

- Khi có nghi vấn hàng hóa không đảm bảo chất lượng theo E-HSDT, chủ đầu tư có quyền chỉ định hoặc mời một đơn vị tư vấn hay trung tâm kỹ thuật tiêu chuẩn đo lường chất lượng có đầy đủ tư cách pháp nhân thực hiện việc kiểm tra, nếu hàng hóa không đảm bảo chất lượng chi phí thực hiện kiểm tra sẽ do nhà thầu chi trả.
- Khi gặp bất kỳ sự cố nào, nhân viên của nhà thầu phải có mặt tại bệnh viện chậm nhất là 4 giờ kể từ khi nhận được yêu cầu.
- Nhà thầu cam kết hàng hóa cung cấp mới 100%, sản xuất năm 2025 trở về sau.
- Cam kết giao hàng đến vị trí Bệnh viện yêu cầu.

Mục 2. Bản vẽ: Không có.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

- Hàng hóa trước khi nhập kho của bên mua phải được hai bên tổ chức kiểm tra, nghiệm thu.
- Hàng hoá phải nêu rõ xuất xứ của hàng hóa; ký mã hiệu, nhãn mác của sản phẩm và các tài liệu kèm theo để chứng minh tính hợp lệ của hàng hóa và phải tuân thủ các quy định về tiêu chuẩn hiện hành.
- Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có:
 - + Quy cách sản phẩm hoàn thành.
 - + Màu sắc và chất liệu.
- Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có: Bất cứ sản phẩm nào nếu có nghi ngờ chất lượng sản phẩm sẽ được tiến hành thử nghiệm để chứng minh chất lượng. Hàng hóa không đúng chất lượng, nhà thầu có trách nhiệm đổi trả, toàn bộ chi phí kiểm tra, kiểm nghiệm sẽ do nhà thầu chi phí, cơ quan kiểm tra, kiểm nghiệm sẽ do Chủ đầu tư quyết định