

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

I. Giới thiệu chung về dự toán mua sắm, gói thầu

1. Về dự toán: Cung cấp sữa uống cho học sinh Trường Tiểu học Bãi Cháy năm 2026.

- Đơn vị phê duyệt dự toán: Ủy ban nhân dân phường Bãi Cháy.
- Đơn vị lập dự toán: Trường Tiểu học Bãi Cháy năm 2026.
- Quy mô, phạm vi triển khai: Cung cấp sữa uống tại trường cho học sinh trường Tiểu học Bãi Cháy năm 2026.
- Thời gian thực hiện: Trong năm 2026

2. Về gói thầu

- Tên gói thầu: Cung cấp sữa uống cho học sinh Trường Tiểu học Bãi Cháy năm 2026.
- Nguồn vốn: Vốn ngân sách nhà nước
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh, trong nước, qua mạng.
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn một túi hồ sơ.
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý I/2026.
- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định.
- Thời gian thực hiện gói thầu: 10 tháng.
- Địa điểm thực hiện: Các cơ sở giáo dục thuộc Trường Tiểu học Bãi Cháy, cụ thể như sau:

STT	Cơ sở giáo dục	ĐVT	Số lượng
1	Phân hiệu 1: Tổ 2, khu phố Bãi Cháy 7, phường Bãi Cháy, tỉnh Quảng Ninh	Học sinh	1945
2	Phân hiệu 2: Tổ 6, khu phố Hùng Thắng 2, phường Bãi Cháy, tỉnh Quảng Ninh	Học sinh	685
3	Phân hiệu 3: Tổ 6, khu phố Bãi Cháy 3, phường Bãi Cháy, tỉnh Quảng Ninh	Học sinh	668

Lưu ý: Căn cứ điều kiện và nhu cầu thực tế, số lượng học sinh có thể thay đổi trong quá trình thực hiện hợp đồng.

3. Yêu cầu về kỹ thuật

3.1. Yêu cầu về tiêu chuẩn sữa.

a) Sữa do nhà thầu đề xuất và cung cấp phải là sữa tươi tiệt trùng dạng lỏng đáp ứng các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia liên quan đến sữa tươi tiệt trùng, gồm:

- QCVN 5-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng;

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

b) Đảm bảo các chỉ tiêu kiểm nghiệm chất lượng sữa theo các quy định sau:

- Các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: QCVN 5-1:2010/BYT, QCVN 8-2:2011/BYT, QCVN 8-3:2012/BYT, QCVN 8- 1:2011/BYT;

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 của Bộ Y tế Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;

- Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25/9/2023 của Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành;

- Thông tư số 24/2013/TT-BYT ngày 14/8/2013 của Bộ Y tế ban hành Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm;

- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

c) Yêu cầu về thành phần trong 100ml.

+ Sữa tươi $\geq 96\%$.

+ Chất béo $\geq 3,2\%$.

+ Protein $\geq 2,7\%$.

+ Đường $\leq 3,8\%$.

+ Không sử dụng chất bảo quản.

Các thành phần, chỉ tiêu khác phải đáp ứng tiêu chuẩn tại điểm a, b mục này.

3.2. Yêu cầu về bảo quản sản phẩm sữa

Thực hiện theo quy định tại Điều 20 Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12, được sửa đổi, bổ sung năm 2018 và TCVN 7028:2009 Tiêu chuẩn quốc gia sữa tươi tiệt trùng.

3.3. Yêu cầu về bao bì, đóng gói sản phẩm

- Sản phẩm được đóng gói riêng cho 01 lần sử dụng, có dung tích 180ml/hộp (chai, túi, lọ...).

- Hạn sử dụng phải được ghi đầy đủ thông tin lên bao bì từng sản phẩm và có thời hạn sử dụng tối thiểu là 180 ngày kể từ ngày sản xuất.

- Thời điểm bàn giao sữa cho cơ sở giáo dục, bao bì sản phẩm phải còn nguyên vẹn và số ngày còn lại tối thiểu 90 ngày so với thời hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm.

3.4. Yêu cầu về nguồn gốc sản phẩm:

3.4.1. Đối với cơ sở sản xuất sữa đáp ứng điều kiện sau:

a) Thiết kế, bố trí nhà xưởng

- Quy trình sản xuất thực phẩm phải được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng;

- Khu vực kho nguyên liệu, kho thành phẩm; khu vực sơ chế, chế biến, đóng gói thực phẩm; khu vực vệ sinh; khu thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ liên quan phải được thiết kế tách biệt. Nguyên liệu, thành phẩm thực phẩm, vật liệu bao gồm thực phẩm, phế thải phải được để riêng biệt. Đối với cơ sở sản xuất, sản phẩm bảo quản trong kho thành phẩm phải được sắp xếp riêng biệt theo lô và có bảng ghi các thông tin về: Tên sản phẩm, lô hàng, ngày sản xuất, ca sản xuất;

- Nơi tập kết, xử lý chất thải phải ở ngoài khu vực nhà xưởng sản xuất thực phẩm và có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải. Dụng cụ thu gom chất thải, rác thải phải bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.

b) Kết cấu nhà xưởng

- Tường nhà và trần nhà phẳng, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh;

- Nền nhà phẳng, nhẵn, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước;

- Cửa ra vào và cửa sổ bảo đảm ngăn ngừa được côn trùng, vật nuôi xâm nhập.

c) Hệ thống thông gió

- Hướng gió của hệ thống thông gió phải bảo đảm không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch;

- Khu vực đặt hệ thống thiết bị chiết rót sản phẩm phải luôn khô, thoáng, sạch sẽ;

- Khí thổi trực tiếp vào sản phẩm (nếu có) phải đảm bảo vô trùng.

d) Hệ thống cung cấp nước và chứa nước

- Các nguồn nước do cơ sở khai thác, xử lý và sử dụng phải được kiểm tra và bảo đảm phù hợp với quy định về chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/lần;

- Nước sau khi xử lý đạt tiêu chuẩn dùng để sản xuất sữa được chứa và bảo quản trong thiết bị chuyên dụng đảm bảo không bị thôi nhiễm hoặc bị nhiễm bẩn từ các nguồn ô nhiễm khác.

đ) Khu vực sản xuất

- Khu vực sản xuất, chế biến, bao gói, vận chuyển, bảo quản, kinh doanh thực phẩm phải vệ sinh sạch sẽ;

- Có khu vực lưu mẫu riêng, hồ sơ lưu mẫu và bảo đảm thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu;

- Có khu vực riêng để lưu giữ tạm thời các sản phẩm không đạt chất lượng trong quá trình chờ xử lý.

** Khu vực chiết, rót, đóng gói*

- Buồng hoặc phòng chiết, rót phải đảm bảo kín, vô trùng, duy trì nhiệt độ từ 20°C đến 28°C, áp suất dương so với bên ngoài;

- Thiết bị chiết, rót trong buồng hoặc phòng phải đảm bảo vô trùng trong suốt quá trình chiết, rót sản phẩm;

- Mặt phía trong của đường ống dẫn sản phẩm tới thiết bị chiết, rót phải được khử trùng đúng quy định.

** Khu vực thành phẩm*

- Khu vực bao gói sữa thành phẩm phải vệ sinh sạch sẽ trước khi bao gói, bảo đảm luôn khô ráo;

- Dụng cụ và thiết bị bao gói sữa thành phẩm (bao gói màng co, in hạn sử dụng, băng chuyen, đóng gói thùng) phải được vệ sinh sạch sẽ.

e) Hệ thống kho chứa sữa tươi nguyên liệu

Tại các trạm thu mua trung gian phải có hệ thống làm lạnh, có thiết bị, dụng cụ, hóa chất để kiểm tra chất lượng sữa tươi nguyên liệu, lưu mẫu sữa thu mua; bồn bảo

quản sữa tươi nguyên liệu phải có lớp cách nhiệt, mặt trong bằng các loại vật liệu không bị thôi nhiễm, đảm bảo luôn duy trì ở nhiệt độ từ 4°C đến 6°C; thời gian bảo quản sữa tươi nguyên liệu tính từ khi vắt sữa tới khi chế biến không quá 48 giờ; bồn chứa phải được vệ sinh và đảm bảo an toàn thực phẩm trước khi sử dụng cho lần tiếp theo.

g) Nhà vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động

- Nhà vệ sinh phải được bố trí riêng biệt với khu vực sản xuất thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực sản xuất; bảo đảm gió không được thổi từ nhà vệ sinh sang khu vực sản xuất; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở vị trí dễ nhìn, dễ thấy tại khu vực vệ sinh;

- Thông gió của nhà vệ sinh không được hướng sang khu vực sản xuất;
- Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động.

h) Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất

- Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được thiết kế chế tạo phù hợp với yêu cầu công nghệ sản xuất; bảo đảm an toàn, không gây ô nhiễm thực phẩm;

- Được chế tạo bằng vật liệu không độc, không thôi nhiễm các chất độc hại, không gây mùi lạ hay làm biến đổi thực phẩm.

i) Thiết bị dụng cụ giám sát, đo lường:

Có đủ thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng, an toàn sản phẩm và phải đánh giá được các chỉ tiêu chất lượng, an toàn sản phẩm chủ yếu của thực phẩm. Thiết bị, dụng cụ, phương tiện đo phải bảo đảm độ chính xác trong quá trình sử dụng, kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm theo quy định của pháp luật về đo lường.

k) Phương tiện rửa và khử trùng tay: Có đủ trang thiết bị rửa, khử trùng trước khi sản xuất thực phẩm.

l) Chất tẩy rửa và sát trùng: Phải được đựng trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng và không để ở nơi sản xuất thực phẩm.

m) Người trực tiếp sản xuất

- Người trực tiếp sản xuất phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận;

- Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải bảo đảm yêu cầu về sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp;

- Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải mang trang phục bảo hộ riêng, đội mũ,

đi găng tay chuyên dùng và đeo khẩu trang.

- Người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh: Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồ trang sức tay, đồng hồ; không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm.

n) Bảo quản thực phẩm trong sản xuất

- Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 10 cm, cách tường tối thiểu 30 cm và cách trần tối thiểu 50 cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất;

- Có trang thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm; có thiết bị chuyên dụng phù hợp để kiểm soát và theo dõi được chế độ bảo quản đối với từng loại thực phẩm, nguyên liệu theo yêu cầu của nhà sản xuất;

- Nước đá dùng trong bảo quản trực tiếp thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch theo quy chuẩn kỹ thuật.

3.4.2. Đối với cơ sở kinh doanh sửa đáp ứng điều kiện sau:

a) Cơ sở kinh doanh

- Thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm kinh doanh, cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm;

- Nền nhà phẳng, nhẵn, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước;

- Tường nhà và trần nhà phẳng, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh;

- Hướng gió của hệ thống thông gió phải bảo đảm không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch;

- Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên;

- Khu vực rửa tay có đủ dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở nơi dễ nhìn, dễ thấy.

b) Trang thiết bị, dụng cụ trong kinh doanh

- Trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và của nhà sản xuất;

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại;

- Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường chất lượng, an toàn sản phẩm phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.

c) Người trực tiếp kinh doanh

- Người trực tiếp sản xuất phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận;

- Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải bảo đảm yêu cầu về sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

d) Vận chuyển, bảo quản, thực phẩm

- Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 10 cm, cách tường tối thiểu 30 cm và cách trần tối thiểu 50 cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất;

- Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; phù hợp với kích thước vận chuyển;

- Đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với từng loại thực phẩm và theo yêu cầu của nhà sản xuất trong suốt quá trình vận chuyển.

3.4.3. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất sữa tươi nguyên liệu và chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Đối với cơ sở sản xuất sữa tươi nguyên liệu dùng làm thực phẩm phải đáp ứng các điều kiện được quy định tại điểm a khoản 1 Điều 19, khoản 3 Điều 11, điểm a, b, c khoản 1 Điều 23 Luật An toàn thực phẩm;

- Quy định các chỉ tiêu chất lượng, an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với sữa tươi nguyên liệu được thực hiện căn cứ theo QCVN 01-186:2017/BNNPTNT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về sữa tươi nguyên liệu.

3.5. Truy xuất nguồn gốc sản phẩm

a) Đối với sản phẩm không bảo đảm an toàn

Khi phát hiện sản phẩm thực phẩm do cơ sở sản xuất, kinh doanh không bảo đảm an toàn hoặc khi cơ quan nhà nước có thẩm quyền yêu cầu thì tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm phải có trách nhiệm thực hiện các việc sau đây để truy xuất nguồn

gốc, cụ thể như sau:

- Xác định, thông báo lô sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn;
- Yêu cầu các đại lý kinh doanh thực phẩm báo cáo số lượng sản phẩm của lô sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn, tồn kho thực tế và đang lưu thông trên thị trường;
- Tổng hợp, báo cáo cơ quan nhà nước có thẩm quyền về kế hoạch thu hồi và biện pháp xử lý.

b) Thực hiện việc truy xuất nguồn gốc

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm phải lưu trữ các thông tin liên quan đến nhà sản xuất, cung cấp sản phẩm và khách hàng trong trường hợp khách hàng đã mua sản phẩm đó thông qua hợp đồng, sổ sách ghi chép hoặc các phương thức khác để phục vụ việc truy xuất nguồn gốc. Các thông tin phục vụ truy xuất nguồn gốc bao gồm: Tên, chủng loại sản phẩm đã mua, đã bán; ngày, tháng, năm, số lượng, khối lượng, số lô, số mẻ của sản phẩm (nếu có) đã mua, bán.

- Nội dung truy xuất nguồn gốc thực phẩm: Thực hiện theo quy định tại Điều 4, 5, 6, 7 Thông tư số 17/2021/TT-BNNPTNT ngày 20/12/2021 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (nay là Bộ Nông nghiệp và Môi trường) quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không đảm bảo an toàn thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Nội dung thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm: Thực hiện theo quy định tại Điều 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 Thông tư số 17/2021/TT BNNPTNT.

3.6. Yêu cầu về logo sản phẩm

Sản phẩm phải đáp ứng Quy chuẩn về logo theo quy định tại file đính kèm, bao gồm: Phiên bản logo, kích thước, tỷ lệ, khoảng cách, quy chuẩn màu sắc, phông chữ.

Lưu ý: Đơn giá đã bao gồm toàn bộ chi phí liên quan đến việc cung cấp sữa như: Vận chuyển, thuế GTGT, thiết kế, in ấn logo sản phẩm....

3.7. Yêu cầu về tiến độ cung cấp hàng hóa.

- Thời gian giao hàng: Hàng hóa được cung cấp theo hình thức giao nhiều đợt định kỳ theo kế hoạch hoặc yêu cầu của Chủ đầu tư. Căn cứ điều kiện bảo quản sữa của các cơ sở giáo dục, khi ký hợp đồng Chủ đầu tư sẽ quyết định thời gian giữa các đợt giao hàng cho phù hợp (ngày/tuần/tháng).

- Thời gian thực hiện gói thầu: 10 tháng (Kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực đến hết 31/12/2026).

3.8. Yêu cầu khác

- Sản phẩm bảo hành theo quy định của nhà sản xuất.
- Trong quá trình thực hiện, nhà thầu phải đổi trả hàng lỗi, hàng kém chất lượng, hàng không đạt yêu cầu trong vòng 24 giờ sau khi có yêu cầu của chủ đầu tư. Mọi chi phí phát sinh do nhà thầu chịu.
- Trong trường hợp xảy ra sự cố nguy hại đến người dùng sản phẩm thì nhà thầu phải chịu trách nhiệm bồi thường thiệt hại cho người sử dụng sản phẩm theo thoả thuận giữa Bệnh viện, nhà thầu và người sử dụng/người giám hộ của trẻ.

Mục 2. Bản vẽ: Không có bản vẽ

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm: Kiểm tra hồ sơ, tài liệu liên quan, kiểm tra hàng hoá trực tiếp và các thông số trên hàng hóa phải đảm bảo theo quy định về kỹ thuật và hạn sử dụng tại các cơ sở giáo dục Trường Tiểu học Bãi Cháy năm 2026.