

## **Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

### **Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật**

#### **1.1. Giới thiệu chung về dự án, gói thầu**

**Tên gói thầu:** Cung cấp thực phẩm phục vụ học sinh tại Trường PTDTNT THCS Nguyễn Bình Khiêm năm 2026.

**Thuộc Dự toán:** Cung cấp thực phẩm phục vụ học sinh tại Trường PTDTNT THCS Nguyễn Bình Khiêm năm 2026.

**Nội dung gói thầu:** Mua sắm thực phẩm

**Địa điểm thực hiện:** Trường PTDTNT THCS Nguyễn Bình Khiêm, Xóm Suối Cạn, Xã Võ Nhai, Tỉnh Thái Nguyên.

**Nguồn vốn:** Vốn ngân sách nhà nước năm 2026 và nguồn vốn khác.

**Hình thức lựa chọn nhà thầu:** Chào hàng cạnh tranh qua mạng.

**Loại hợp đồng:** Hợp đồng đơn giá cố định.

**Thời gian thực hiện:** 07 tháng kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực.

#### **1.2. Yêu cầu về kỹ thuật**

##### **2.1. Yêu cầu kỹ thuật chung:**

Nhà thầu phải cung cấp đúng, đủ chủng loại và khối lượng hàng hóa nêu tại phạm vi cung cấp hàng hóa của E-HMST.

Nhà thầu phải cung cấp hàng hóa mới 100%, còn nguyên vẹn, kèm theo đầy đủ giấy tờ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ và đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm (hoặc tương đương).

Nhà thầu phải có các phương án xử lý nếu xảy ra sự cố vệ sinh an toàn thực phẩm khi thực hiện gói thầu. Có cam kết chịu trách nhiệm và bồi thường thiệt hại đối với phần sự cố mà nguyên nhân do lỗi của nhà thầu.

Nếu có nghi ngờ về chất lượng hàng hoá khi giao hàng nhà thầu cam kết chi trả tất cả các chi phí phát sinh khi chủ đầu tư lấy mẫu và kiểm.

##### **2.2. Yêu cầu về chất lượng**

+ **Nhóm Rau, củ, quả tươi, ...** Thực phẩm phải tươi ngon, không được dập nát, không bị thối bên trong, phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

+ **Tinh bột:** Sử dụng các phụ gia thực phẩm theo quy định hiện hành. Tinh bột không được có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng theo quy định hiện hành. Mức giới hạn tối đa lưu lượng thuốc bảo vệ thực vật cho phép có trong gạo trắng theo quy định hiện hành.

+ **Nhóm Thực phẩm tươi sống...:** Tươi, không ươn thối, không được ngả màu, thực phẩm không được ôi thiu, phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ **Nhóm gia vị:** có nhãn mác, hạn sử dụng rõ ràng và phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ **Nhóm thực phẩm thủy hải sản:** Phải tươi, không tẩm ướp hóa chất, không ôi, thiu. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ **Nhóm sữa:** Sữa đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Màu sắc chuẩn, không bị biến màu, có mùi tự nhiên, không có mùi vị lạ hay bất cứ mùi đặc biệt khác, không bị hư hỏng..... Hạn sử dụng mới nhất

+ **Kiểm soát nguyên liệu đầu vào:**

- Nhà thầu phải có ít nhất 01 nhà cung cấp nguyên liệu an toàn vệ sinh thực phẩm đối với mỗi loại thực phẩm để đảm bảo nguồn cung ứng nguyên liệu thực phẩm ổn định.

- Chọn mua nguyên liệu thực phẩm tại các cơ sở tin cậy, ổn định và có uy tín, có cửa hàng cố định, có xác nhận, chứng nhận về an toàn thực phẩm của các cơ quan có thẩm quyền. Đặc biệt là khi mua rau, quả, thịt, cá... chọn các cơ sở đã áp dụng “Thực hành nông nghiệp tốt” - VIETGAP. Khi mua nguyên liệu để sản xuất, chế biến thực phẩm nên có hợp đồng với cơ sở cung cấp nguyên liệu, có cam kết về chất lượng nguyên liệu của nhà cung ứng (Không lấy nguyên liệu từ các chợ đầu mối).

### 2.3. Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể

Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm yêu cầu về kỹ thuật chung và yêu cầu về kỹ thuật chi tiết đối với hàng hóa thuộc phạm vi cung cấp của gói thầu, cụ thể:

ST T	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật
I	CUNG CẤP CHẤT ĐÓT	

ST T	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật
1	Chất đốt	Ga 48kg/bình
<b>II</b>	<b>CUNG CẤP THỰC PHẨM CHẾ BIẾN SẴN</b>	
1	Bánh cuốn	1 hộp gồm 3-4 bánh cuốn thịt băm, hành khô (220 gram), 3 miếng chả hoặc giò (25 gram)
2	Bánh chưng	Gạo nếp, đỗ xanh, thịt lợn, 200gram/bánh
3	Bánh giày	Bột gạo nếp, nhân đỗ xanh dừa đường, 200 gram/bánh
4	Bánh mỳ	Bánh mỳ bơ đường, ruốc, socola
5	Bánh mỳ	Đặc ruột vị mặn
6	Bánh mỳ ba tê	Bánh mỳ nhân thịt băm hoặc chả hoặc giò hoặc xúc xích, kèm rau sống, dưa chuột, tương ớt
7	Xôi	Xôi đỗ kèm thịt băm (220 gram xôi, 20 gram thịt băm) + ruốc hoặc giò, hoặc chả
8	Mỳ tôm	Mỳ tôm, nước ninh xương + thịt nạc (25 gram) hoặc 01 quả trứng gà
9	Phở, bún tươi	Phở hoặc bún tươi (200gram), nước ninh xương + thịt nạc (25 gram) hoặc (25 gam) thịt gà
10	Cháo	Cháo 400g, nước ninh xương + 25 gram thịt lợn băm hoặc 25gram thịt gà băm, hành tươi
11	Sữa tươi có đường	Sữa tươi có đường thanh mát, ít béo, giữ vị tự nhiên, hộp 110ml
12	Sữa tươi có đường	Sữa tươi có đường, thanh trùng đặc trưng từ cao nguyên, hộp 110ml
13	Sữa tươi có đường	Sữa tươi có đường vị trái cây 110ml
14	Sữa tươi có đường	Sữa tươi có đường, hộp 180ml (các vị)
15	Sữa lúa mạch	Sữa lúa mạch hộp 180ml
16	Sữa chua có đường	Sữa chua có đường (vi 4 hộp)

<b>ST T</b>	<b>Danh mục hàng hóa</b>	<b>Thông số kỹ thuật</b>
17	Sữa chua có đường	Sữa chua nha đam có đường (vi 4 hộp)
18	Sữa đặc có đường	Loại vi 6 hộp
19	Thạch rau câu	Thạch rau câu vi 4 hộp
20	Bánh ngọt	Bánh socola 3 lớp trong đó 2 lớp vỏ bánh mềm xấp phủ socola cùng nhân marshmallow kẹp ở giữa
21	Bánh trứng	Bánh bông lan nhân kem, 141 gram/cái
22	Bánh gạo	Loại to
23	Bánh gạo	Loại nhỏ
24	Nước ngọt có gas	Nước ngọt vị nguyên bản 330ml
25	Chả thịt lợn nạc	Chả lợn loại 1kg/miếng
26	Giò thịt lợn nạc	Giò lợn, loại 1kg/miếng
27	Chả cá	Cá xay, loại 15-20 miếng/kg
28	Thịt vịt nướng	Thịt vịt bỏ phan + gia vị nướng
29	Giò bé	Giò gói lá chuối 50 gram/cái
<b>III</b>	<b>CUNG CẤP THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG</b>	
1	Trứng vịt	30 quả/khay
2	Trứng gà	Trứng gà lai 30 quả/khay
3	Trứng chim cút	Trứng chim cút thường
4	Thịt gà công nghiệp	Làm sẵn nguyên con (bỏ lòng, bỏ cổ, bỏ đầu, bỏ chân)
5	Thịt gà mía	Làm sẵn nguyên con (bỏ lòng)
6	Thịt vịt	Làm sẵn nguyên con (bỏ lòng, bỏ cổ, bỏ đầu, bỏ chân)
7	Thịt bò loại 1	Thịt thăn, vai
8	Thịt lợn	Mông, vai, ba chỉ
9	Xương lợn	Xương đuôi, xương sống, xương cổ

<b>ST T</b>	<b>Danh mục hàng hóa</b>	<b>Thông số kỹ thuật</b>
10	Xương sườn lợn	Xương sườn loại ngon
11	Tim, cật	Tim cật lợn
12	Mỡ lợn	Mỡ lợn sống bỏ bì
13	Cá rô phi	Cá tươi, size 1-1,5kg/con
14	Cá rô phi phi lê	Phần thịt được lọc ra từ thân cá rô phi
15	Cá trắm	Cá tươi, size 3-5 kg/con
16	Cá ba sa cắt khúc	Cá biển đông lạnh
17	Tôm	Tôm tươi 30-35con/kg
18	Ngao	Ngao tươi
<b>IV</b>	<b>CUNG CẤP THỰC PHẨM RAU, CỦ, QUẢ, GIA VỊ</b>	
1	Rau cải ngọt	Rau tươi, xanh
2	Rau cải canh	Rau cải loại non tươi xanh
3	Rau cải ngồng	Rau tươi, xanh
4	Cải bao	Rau tươi, xanh
5	Cải cúc	Rau tươi, xanh
6	Rau muống	Rau tươi, xanh
7	Rau ngót	Rau tươi, xanh
8	Rau rền	Rau tươi, xanh
9	Rau mồng tơi	Rau tươi, xanh
10	Bắp cải	Bắp cải tươi, size 1-2 kg/cái
11	Bầu	Quả tươi, size 1,5 -4 kg/quả
12	Bí đỏ	Quả tươi, size 1 -2 kg/quả
13	Bí xanh	Quả tươi, size 1,5-4 kg/quả
14	Mướp hương	Quả tươi, size 4-6 quả/kg
15	Củ cải	Củ tươi, size 3-5 củ/kg

<b>ST T</b>	<b>Danh mục hàng hóa</b>	<b>Thông số kỹ thuật</b>
16	Khoai tây	Củ tươi, size 5-7 củ/kg
17	Su hào	Củ tươi, size 4-6 củ/kg
18	Su su	Củ tươi, size 4-6 quả/kg
19	Cà rốt	Củ tươi, size 4-6 củ/kg
20	Hành tây	Củ tươi, size 4-6 củ/kg
21	Cà chua	Quả tươi, size 5-7 quả/kg
22	Chanh	Chanh tươi, quả
23	Hành	Hành lá, tươi
24	Hành khô	Củ hành ta
25	Đậu phụ	1kg/bìa
26	Lá mác mật	Lá tươi
27	Gừng	Loại củ
28	Giá đỗ	Giá đỗ tươi
29	Đậu đũa	Đậu đũa tươi
30	Đậu cove	Đậu cove tươi
31	Giềng	Loại củ
32	Xả	Loại củ
33	Lạc nhân (đỏ)	Loại 1
34	Dưa hấu	2,5-4kg/quả
35	Chuối	Chuối (tây, tiêu) chín
36	Quýt ngọt	Quả tươi
37	Quýt chua	Quả tươi
38	Thanh Long	3-4 quả/kg
39	Ổi	Quả tươi
40	Nấm sò, nấm đùi gà	Nấm tươi
41	Sầu	Sầu tươi, quả

<b>ST T</b>	<b>Danh mục hàng hóa</b>	<b>Thông số kỹ thuật</b>
42	Nghệ	Loại củ
43	Ớt	Ớt tươi, quả
44	Tỏi khô	Tỏi ta củ nhỏ
45	Tỏi tươi	Củ tỏi tươi cả lá
46	Ớt chuông	Tươi (màu xanh, đỏ)
47	Thì là	Tươi, xanh
48	Bột canh	190 gram/gói
49	Hạt nêm	900 gram/gói
50	Dầu ăn	1 chai/lít
51	Đường	Đường kính trắng, 1 túi/kg
52	Muối tinh	Muối trắng, 500gram/túi
53	Nước mắm	Nước cốt cá cơm, muối 1000ml/chai
54	Nước mắm	Nước, muối, đường, hương cá hồi tổng hợp/tự nhiên, chiết xuất trái dành dành, 750ml/chai
55	Hạt tiêu	Hạt tiêu xay (gói 100g)
56	Ngũ vị hương	1g/gói
57	Xi dầu	Xi dầu tỏi ớt 350ml/chai
58	Gói gia vị kho tàu	100gram/gói
59	Gói gia vị kho cá	100gram/gói
60	Bột chiên giòn	Bột chiên giòn 42g/gói
61	Mắm tôm	300ml/chai
62	Mè	500ml/chai
<b>V</b>	<b>CUNG CẤP LƯỢNG THỰC</b>	
1	Gạo bao thai	Bao/50kg

**Ghi chú:**

- Nội dung mô tả Yêu cầu thông số kỹ thuật quy định trong mục này chỉ nhằm mục đích mô tả và không nhằm mục đích hạn chế nhà thầu. Bất kỳ thương hiệu, ký mã hiệu, danh từ riêng (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật chi tiết chỉ mang tính chất minh họa cho các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật của hàng hóa, nhà thầu có thể lựa chọn dự thầu hàng hóa có nguồn gốc, xuất xứ, nhà sản xuất, thương hiệu, mã hiệu, chất lượng phù hợp với điều kiện cung cấp của nhà thầu. Miễn là nhà thầu chứng minh cho bên mời thầu thấy rằng những thay thế đó vẫn đảm bảo “tương đương” hoặc “ưu việt” so với yêu cầu được quy định tại Chương V.

- Tương đương được hiểu là tương đương về mặt kỹ thuật, tính năng sử dụng, tiêu chuẩn công nghệ, Nhà thầu có thể chào hàng hóa được nêu trên hoặc loại hàng hóa khác nhưng phải chứng minh sự tương đương hoặc ưu việt so với hàng hóa được nêu trên. **Để chứng minh sự tương đương hoặc phù hợp của hàng hóa dịch vụ liên quan so với yêu cầu của E-HSMT, nhà thầu phải có bảng dữ liệu dự thầu về mặt kỹ thuật so sánh chi tiết về thông số kỹ thuật, đặc tính sử dụng.**

### **BẢNG DỮ LIỆU DỰ THẦU VỀ MẶT KỸ THUẬT**

STT	Tên hàng hóa	Thông số kỹ thuật theo yêu cầu của EHSMT	Thông số kỹ thuật của hàng hóa dự thầu trong E-HSDT	Nhà thầu tự đánh giá

#### **2.4. Các yêu cầu khác**

- Khi xảy ra sự cố về ngộ độc thực phẩm, bên cung cấp phải cử người đại diện có mặt ngay lập tức đến Đơn vị để giải quyết. Bên cung cấp sẽ chịu trách nhiệm hoàn toàn khi xảy ra ngộ độc thực phẩm và có kết luận chính thức của cơ quan chức năng. Khi đó, bên cung cấp sẽ thanh toán toàn bộ chi phí liên quan cho bệnh nhân ngộ độc thực phẩm.

#### **3. Bản vẽ: Không yêu cầu**

#### **4. Kiểm tra và thử nghiệm:**

Nhà thầu chịu trách nhiệm hoàn toàn về việc mua nguyên liệu, lương thực và thực phẩm. Nhà thầu cam kết lựa chọn nhà cung cấp uy tín và bảo đảm chất lượng, vệ

sinh an toàn thực phẩm. Nhà thầu cam kết kiểm tra chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm để luôn bảo đảm chất lượng sản phẩm là tốt nhất. Cán bộ quản lý điều hành của Nhà thầu sẽ chịu trách nhiệm tổ chức hàng ngày việc nhận thực phẩm và đảm bảo đúng theo quy định pháp luật, quy trình quản lý của Nhà thầu (phân loại, đóng gói, dán nhãn...).