

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 toán mua sắm, gói thầu

- Chủ đầu tư: Bệnh viện Bưu điện.
- Tên gói thầu: Mua sắm thực phẩm để bổ sung cho thực đơn mới của người bệnh.
- Tên dự toán mua sắm: Mua sắm thực phẩm để bổ sung cho thực đơn mới của người bệnh.
- Nguồn vốn: Nguồn chi phí sản xuất kinh doanh của Bệnh viện.
- Thời gian thực hiện gói thầu: 12 tháng.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh, trong nước, qua mạng.
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: 01 giai đoạn, 01 túi hồ sơ.
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý I/2026.
- Hình thức hợp đồng: Đơn giá cố định.
- Địa điểm: tại 02 cơ sở của Bệnh viện Bưu điện
Cơ sở 1: Số 49 phố Trần Điền, phường Phương Liệt, thành phố Hà Nội
Cơ sở 2: Số 1 phố Yên Bái 2, phường Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội
- Nội dung mua sắm: Mua sắm thực phẩm để bổ sung cho thực đơn mới của người bệnh.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1. Tài liệu chứng minh về tính hợp lệ của hàng hóa:

- Nhà thầu có văn bản cam kết:
 - * Truy xuất và cung cấp được tài liệu chứng minh nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm khi có yêu cầu của Chủ đầu tư.
 - * Cam kết Hàng hóa đảm bảo chất lượng, xuất xứ rõ ràng.
 - * Cam kết Hạn sử dụng của hàng hóa còn tối thiểu 50% từ ngày cung cấp hàng.
 - * Cam kết cung cấp hàng hóa theo yêu cầu của Chủ đầu tư.
 - * Cam kết về chất lượng sản phẩm đạt các tiêu chuẩn quốc gia:
 - + Luật an toàn thực phẩm số: 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010;
 - + Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 (Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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
 - + QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

+ Thông tư 50/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2016, quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

+ Các quy định hiện hành khác về vệ sinh an toàn thực phẩm

* Các mặt hàng nhà thầu cung ứng phải thực hiện dán tem, nhãn phụ trên từng đơn vị hàng hóa thuộc phạm vi cung cấp của gói thầu, tuân thủ theo Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính Phủ quy định về nhãn hàng hóa.

* Toàn bộ hàng hóa cung cấp đảm bảo các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.2.2. Yêu cầu kỹ thuật chi tiết:

STT	Tên hàng hóa	ĐVT	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật
1.	Sữa chua	Hộp	10.000	Sữa chua Vinamilk hoặc tương đương, có đường (100g/hộp). Sản phẩm cung cấp khoảng /100g, chứa lợi khuẩn (12 triệu men <i>Bulgaricus</i>) tốt cho tiêu hóa, tăng cường đề kháng. Sản phẩm bao gồm sữa, đường (khoảng 9,5% - 10%).
2.	Sữa chua uống	Hộp	10.000	Sữa chua uống Yakult hoặc tương đương (80ml/hộp), chứa hơn 6,5 tỷ lợi khuẩn <i>Lactobacillus casei Shirota</i> . Sản phẩm giúp hỗ trợ hệ tiêu hóa, tăng cường đề kháng, ngăn ngừa táo bón và tiêu chảy.
3.	Cam canh	Kg	300	Cam Canh hoặc tương đương: Vỏ rất mỏng, bám sát da, màu vàng đỏ hoặc đỏ cam, đôi khi bị rám, quả dẹt, Ngọt đậm đà, mùi thơm đặc trưng, thường rỗng ruột nhẹ, mọng nước. (12 đến 14 quả/kg)
4.	Vú sữa	Kg	500	Vú sữa vỏ Tím than: Vỏ màu tím đậm, dày, thịt dai và thơm (7 đến 8 quả/kg)
5.	Thanh long	Kg	300	Thanh long vỏ đỏ ruột trắng: vỏ hồng đỏ, ruột trắng, hạt đen nhỏ, tai xanh thon gọn. (3 đến 4 quả/kg)
6.	Ôi Lê không hạt	Kg	300	Hình trái lê, vỏ màu xanh nhạt láng mịn, thịt trắng ngà, giòn thơm, vị ngọt thanh. Không hạt: Đặc ruột, tỷ lệ thịt quả cao (>98%),(4 quả/kg)
7.	Cốc nhựa đựng canh bệnh nhân	Chiếc	500	Chất liệu: Làm bằng nhựa. PP (Polypropylene) nguyên chất, có độ bền cao, an toàn cho thực phẩm và không gây mùi nhựa khó chịu. Thân cốc hình trụ, có quai cầm chắc chắn. Có nắp đậy đi kèm giúp bảo quản đồ uống vệ sinh, tránh bụi bẩn hoặc côn trùng. Thường được dùng

				để đựng nước lọc, trà đá, nước hoa quả hoặc dùng cho trẻ nhỏ uống nước.
--	--	--	--	---

*** Ghi chú:**

- Căn cứ điểm 15.11, mục 15 E-BDL, Chương I: Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật do Chủ đầu tư quy định chỉ nhằm mục đích mô tả và không nhằm mục đích hạn chế nhà thầu. Nhà thầu có thể đưa ra các tiêu chuẩn chất lượng, nhãn hiệu hàng hóa, catalô khác miễn là nhà thầu chứng minh cho Chủ đầu tư, tổ chuyên gia thấy rằng những thay thế đó vẫn bảo đảm sự tương đương cơ bản hoặc cao hơn so với yêu cầu quy định tại E-HSMT.

- Cụm từ “hoặc tương đương” sử dụng trong E-HSMT này: Hàng hoá, thiết bị cung cấp tương đương về đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng, thiết kế công nghệ, tiêu chuẩn công nghệ...

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:

- Kiểm tra, thử nghiệm sẽ được tiến hành khi hàng đến địa điểm bàn giao theo yêu cầu của E-HSMT.

- Cách thức tiến hành kiểm tra, thử nghiệm: Chủ đầu tư sẽ trực tiếp kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa với sự chứng kiến của nhà thầu.

- Trường hợp hàng hóa không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì Chủ đầu tư có quyền từ chối và nhà thầu phải có trách nhiệm thay thế hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật. Trường hợp nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh hàng hóa không phù hợp, Chủ đầu tư có quyền tổ chức việc thay thế hay điều chỉnh nếu thấy cần thiết, mọi rủi ro và chi phí liên quan do Nhà thầu chịu. Việc thực hiện kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa của Chủ đầu tư không dẫn đến miễn trừ nghĩa vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác theo hợp đồng của Nhà thầu.