

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, gói thầu

1. Tên gói thầu: Gói thầu 3: Mua bánh mỳ, bánh bao và các sản phẩm chế biến từ tinh bột thuộc dự toán Mua thực phẩm cung cấp bữa ăn; đồ dùng vệ sinh và hóa chất tẩy rửa phục vụ đối tượng.

2. Chủ đầu tư: Trung tâm Điều dưỡng người tâm thần Đà Nẵng.

3. Địa điểm thực hiện hạng mục: Tổ 58, Phường Hòa Khánh, Thành phố Đà Nẵng

4. Nguồn vốn: Nguồn NSNN đặt hàng cung cấp dịch vụ sự nghiệp công về trợ giúp xã hội năm 2026

5. Thời gian thực hiện: Năm 2026;

6. Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi qua mạng.

- Phương thức thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ.

- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý I năm 2026.

- Hình thức hợp đồng: Theo đơn giá cố định.

- Thời gian thực hiện gói thầu: 365 ngày.

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

- 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. 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)

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
1	Bánh bao nhân thịt bò	Bánh bao mới hấp mềm, nóng. Vỏ ngoài trắng mịn, thơm. Bên trong là nhân thịt bò xay thấm gia vị. <ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Bột mỳ, men, thịt bò, muối, trứng vịt, gia vị... - Không sử dụng chất bảo quản. - Đảm bảo ATVSTTP - Khối lượng: 200 - 300g/cái - Đóng gói: mỗi bánh 1 hộp xốp - Thời điểm sản xuất đến khi giao hàng: Không quá 05 giờ
2	Bánh bao nhân thịt heo	Bánh bao mới hấp mềm, nóng. Vỏ ngoài trắng mịn, thơm. Bên trong là nhân thịt heo xay thấm gia vị. <ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Bột mỳ, men, thịt heo, muối, trứng vịt, gia vị... - Không sử dụng chất bảo quản. - Đảm bảo ATVSTTP - Khối lượng: 200 - 300g/cái - Đóng gói: mỗi bánh 1 hộp xốp - Thời điểm sản xuất đến khi giao hàng: Không quá 05 giờ
3	Bánh mì thịt chả	Bánh mì vỏ nóng giòn, ruột mềm kèm rau và thịt chả vừa vị <ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Thịt chả (gồm thịt ngỗng, chả heo/bò), rau ăn kèm (rau răm, dưa chua, dưa leo, ngò, hành lá), gia vị (nước tương, nước mắm pha, bơ sốt, pate). - Không sử dụng chất bảo quản. Đảm bảo VSATTP - Khối lượng: 300- 400g/cái. - Đóng gói: Để trong bao giấy. - Thời điểm sản xuất đến khi giao hàng: Không quá 05 giờ
4	Bánh mì thịt heo xiu	Bánh mì vỏ nóng giòn, ruột mềm kèm rau và thịt xiu vừa vị <ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Thịt heo xiu có rắc mè, rau ăn kèm (rau răm, dưa chua, dưa leo, ngò, hành lá), gia vị (nước tương, nước mắm pha, bơ sốt, pate). - Không sử dụng chất bảo quản. Đảm bảo VSATTP - Khối lượng: 300- 400g/cái. - Đóng gói: Để trong bao giấy. - Thời điểm sản xuất đến khi giao hàng: Không quá 05 giờ
5	Bánh mì không nhân	Bánh mì vỏ nóng giòn, ruột mềm, đặc ruột, mới làm <ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Bột mỳ, men, muối - Không sử dụng chất bảo quản. Đảm bảo VSATTP - Khối lượng: 100 - 150g/cái. - Đóng gói: Để trong bao. Sản phẩm sử dụng trong vòng 1h
6	Bánh bông lan	Bánh bông lan mềm mịn vị ngọt vừa <ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Bột bông lan, bơ, đường, trứng gà, sữa,... - Đảm bảo VSATTP - Khối lượng: 80 - 100g/cái - Đóng gói trong bao, có đầy đủ thông tin, hạn sử dụng trên bao bì
7	Bánh mặn vuông	Bánh bông lan mềm mịn vị ngọt mặn vừa ăn, kèm sốt thơm bụi. <ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Jambon, Bột mì, đường, bơ, bột sữa, trứng gà, sốt bơ... - Đảm bảo VSATTP - Mặn vuông: 100 - 110g/cái - Đóng gói trong bao, có đầy đủ thông tin, hạn sử dụng trên bao bì
		Bánh nhiều lớp vỏ xếp tầng mỏng chồng lên nhau giòn mịn kèm nhân

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
8	Bánh patiso	thịt heo xay. - Thành phần: Bột mì, đường, bơ, bột sữa, trứng gà, thịt heo xay, muối... - Đảm bảo VSATTP - Khối lượng: 40 - 60g/cái - Đóng gói trong bao, có đầy đủ thông tin, hạn sử dụng trên bao bì
9	Bánh mì sandwich lát	Bánh nhiều lát mềm mịn, thơm bơ. - Thành phần: Bột mì, men, bơ, sữa, trứng... - Đảm bảo VSATTP - Trọng lượng: 240 - 260g/gói - Đóng gói trong bao, có đầy đủ thông tin, hạn sử dụng trên bao bì

Lưu ý:

- 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.

1.3. 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

Nếu hàng hoá giao không đạt chất lượng, nhà thầu phải thu hồi và đền bù lô hàng mới đảm bảo chất lượng trong vòng 02 giờ kể từ thời điểm thu hồi và chịu phạt như sau:

Lần 1: Phạt 10% giá trị lô hàng.

Lần 2: Phạt 15% giá trị lô hàng.

Lần 3: Chấm dứt hợp đồng và chủ đầu tư thu hồi bảo lãnh thực hiện hợp đồng.

Nếu hàng hoá giao không đúng thời gian theo yêu cầu của chủ đầu tư (trễ 01 giờ trở lên), chủ đầu tư có quyền từ chối nhận hàng và nhà thầu phải chịu trách nhiệm toàn bộ chi phí và thiệt hại gây ra.

Mục 2. Bản vẽ: Có đính kèm theo.

Mục 3. 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...).

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có: Chủ đầu tư hoặc đại diện Chủ đầu tư thực hiện kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa trong trường hợp có nghi ngờ về chất lượng hàng hóa. Toàn bộ kinh phí kiểm tra, thử nghiệm này do nhà thầu chi trả.