

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 1: Mua thịt, trứng và các sản phẩm chế biến từ gia súc, gia cầm thuộc dự án 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

+ **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.

+ **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)

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
1	Thịt heo nạc vai	Thịt nạc heo ra khối 1-2kg/ miếng, có màu đỏ tươi, bề mặt khô, ấn tay có mặt đàn hồi, không dính lông và tạp chất; mùi đặc trưng của thịt, không có mùi lạ. Thời điểm giết mổ: Không quá 12 giờ cho đến khi giao hàng. Đã được cơ quan chức năng có thẩm quyền được kiểm tra và đóng dấu kiểm soát giết mổ theo quy định. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
2	Thịt heo vai	Thịt ra dây hoặc khối (1-2 kg/miếng). Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất. Mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. Màu sắc của thịt sáng, màu hồng nhạt hoặc đỏ nhạt, phần mỡ có màu trắng trong hơi ngà ngà. Mùi đặc trưng của thịt, không có mùi lạ. Thời điểm giết mổ: Không quá 12 giờ cho đến khi giao hàng. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
3	Xương heo có nạc	Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất. Mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. Màu sắc của thịt sáng, màu hồng nhạt hoặc đỏ nhạt, phần mỡ có màu trắng trong hơi ngà ngà. Mùi đặc trưng của thịt, không có mùi lạ, cắt khúc theo yêu cầu. Thời điểm giết mổ: Không quá 12 giờ cho đến khi giao hàng. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
4	Giò heo không móng	Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất, màu thịt tươi tự nhiên. Mùi đặc trưng của thịt, không có mùi lạ, cắt khúc theo yêu cầu. Thời điểm giết mổ: Không quá 12 giờ cho đến khi giao hàng. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
5	Cốt lết	Bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất, màu thịt tươi tự nhiên. Mùi đặc trưng của thịt, không có mùi lạ, cắt khúc theo yêu cầu. Thời điểm giết mổ: Không quá 12 giờ cho đến khi giao hàng. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
6	Chả heo chín	Chả heo đã hấp chín dai, thơm, mới, không có mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Trọng lượng 500g/ đôn. Thành phần: Thịt heo tươi xay, tiêu, tỏi, muối, nước mắm, hấp chín 100°C. Không chất bảo quản, không hàn the. Sản xuất tại xưởng đạt VSATTP. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
7	Chả quét heo	Màu sắc: Màu hồng nhạt hoặc hồng sáng, tươi tắn và đồng nhất. Nếu có pha mỡ, sẽ thấy các hạt mỡ trắng nhỏ xen kẽ trong khối thịt hồng. Kết cấu: Dạng khối dẻo, đặc sệt và mịn màng (do đã được quét nhuyển). Khối chả quét có độ kết dính rất cao, không bị chảy nhão

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		hoặc rời rạc như thịt xay thông thường. Độ đàn hồi: Khi dùng tay ấn vào hoặc dùng muồng chạm vào, khối chả sẽ có độ đàn hồi nhất định, dai, và bám vào dụng cụ chứ không dễ dàng tách ra. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Đóng gói 01 kg/gói
8	Thịt bò phi lê	Thịt bò tươi, màu đỏ tự nhiên, thớ thịt săn chắc, không nhớt, không mùi lạ, mùi đặc trưng của Thịt bò, không có mùi lạ. không được ngâm nước. có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp. Thịt bò ra khối 1-2kg/ miếng hoặc cắt lát theo yêu cầu.
9	Nạm bò	Thịt bò tươi, màu đỏ tự nhiên, thớ thịt săn chắc, không nhớt, không mùi lạ, mùi đặc trưng của Thịt bò, không có mùi lạ. không được ngâm nước. có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp. Thịt ra khối 1-2kg/ miếng
10	Chả bò chín	Chả bò hấp chín dai, thơm, mới, không có mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Thành phần: Thịt bò tươi xay, tiêu, tỏi, muối, nước mắm, hấp chín 100°C. Không chất bảo quản, không hàn the. Sản xuất tại xưởng đạt VSATTP. Đóng gói 500g/gói. Sản xuất tại xưởng đạt VSATTP. Có dấu tem ATTP, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
11	Thịt gà ta làm sạch không lòng mề	Bề mặt thịt khô ráo hoặc ướt nhẹ tùy vào chế độ làm mát, không dính nhớt, không rỉ dịch. Màu sắc: Từ vàng nhạt đến vàng hồng ở phần thịt ức và đỏ hồng nhạt tới đỏ hồng sẫm ở phần thịt đùi. Màu sắc đồng đều, trên da không có vết bầm tím hoặc tụ máu. Khả năng đàn hồi tốt, mềm, liên kết cơ thịt chắc. Mùi đặc trưng của thịt gà tươi, không có mùi lạ. Làm sạch lông, bỏ nội tạng. Trọng lượng 1.5-2 kg/con đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Giao hàng trong vòng 4-6 giờ sau giết mổ, có thể truy xuất nguồn gốc.
12	Đùi gà tỏi	Bề mặt thịt khô ráo hoặc ướt nhẹ tùy vào chế độ làm mát, không dính nhớt, không rỉ dịch. Màu sắc đồng đều, trên da không có vết bầm tím hoặc tụ máu. Khả năng đàn hồi tốt, mềm, liên kết cơ thịt chắc. Mùi đặc trưng của thịt gà tươi, không có mùi lạ. Trọng lượng 04-5 cái đùi /kg. Gà tươi không đông lạnh, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Giao hàng trong vòng 4-6 giờ sau giết mổ, có thể truy xuất nguồn gốc.
13	Thịt vịt làm sạch không lòng mề	Bề mặt thịt khô ráo hoặc ướt nhẹ tùy vào chế độ làm mát, không dính nhớt, không rỉ dịch. Màu sắc đồng đều, trên da không có vết bầm tím hoặc tụ máu. Khả năng đàn hồi tốt, mềm, liên kết cơ thịt chắc. Mùi đặc trưng của thịt vịt tươi, không có mùi lạ. Làm sạch lông, bỏ nội tạng. Trọng lượng 1.5-2 kg/con. đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Giao hàng trong vòng 4-6 giờ sau giết mổ, có thể truy xuất nguồn gốc.
14	Trứng gà công nghiệp	Không bị đập, vỡ, có vỏ sạch, không mùi lạ, lòng trứng trong, đảm bảo VSATTP. Trọng lượng: 55-65g/quả, Vỏ trứng: Sạch, nguyên vẹn, không nứt,

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
		Chất lượng: Lòng đỏ tròn, không vỡ; lòng trắng trong, không hôi, đảm bảo an toàn thực phẩm, Bảo quản: khô ráo, thoáng mát
15	Trứng vịt	Không bị dập, vỡ, có vỏ sạch, không mùi lạ, lòng trứng trong, đảm bảo VSATTP Khối lượng: 65–75g/quả, Vỏ trứng: Sạch, nguyên vẹn, không nứt Lòng trắng, lòng đỏ: Tươi, không hôi, không dị vật, đảm bảo VSATTP, Bảo quản: khô ráo, thoáng mát

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.