

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 2: Mua cá, thủy hải sản các loại và các sản phẩm chế biến từ cá 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

ơ 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	Cá nục	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Cá nguyên con, mắt trong, da sáng, thân chắc, không nhớt, không hôi. Loại cá nục bông. Trọng lượng 700g- 1kg/con. Nguồn gốc: Đánh bắt tự nhiên, không hóa chất bảo quản Bảo quản: Ướp đá lạnh hoặc $\leq 4^{\circ}\text{C}$, giao trong ngày Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP.
2	Cá cam	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Thịt chắc, màu trắng ngà; da sáng; mắt trong; không nhớt, không hôi. Trọng lượng: 1.0 – 2.5kg/con (hoặc theo yêu cầu) Trạng thái: Cá tươi hoặc đông lạnh. Bảo quản: Ướp đá lạnh hoặc $\leq 4^{\circ}\text{C}$, giao trong ngày Nguồn gốc: Nuôi biển hoặc đánh bắt tự nhiên, không hóa chất bảo quản Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP
3	Cá ngừ	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Loại cá: Cá ngừ sọc dưa/cá ngừ thu (tùy vùng miền), Trọng lượng: 1.0-2,5 kg/con Trạng thái: Tươi, nguyên con, không băm đập, Cảm quan: Thịt săn chắc, mắt sáng, da bóng, không nhớt, không hôi Bảo quản: Đá lạnh $\leq 4^{\circ}\text{C}$, giao trong ngày, Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không hóa chất bảo quản
4	Cá thu	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Cá nguyên con, mắt trong, da sáng, thân chắc, không nhớt, không hôi. Trọng lượng: 2,5 – 4kg/con (hoặc cắt lát theo yêu cầu) Nguồn gốc: Đánh bắt tự nhiên, không hóa chất bảo quản Bảo quản: Ướp đá lạnh hoặc $\leq 4^{\circ}\text{C}$, giao trong ngày Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP.
5	Cá bớp	Mắt trong, mang đỏ, thịt săn chắc, không mùi lạ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cảm quan: Cá nguyên con, mắt trong, da sáng, thân chắc, không nhớt, không hôi. Trọng lượng: 2,5 – 4kg/con (hoặc cắt lát theo yêu cầu) Nguồn gốc: Đánh bắt tự nhiên, không hóa chất bảo quản Bảo quản: Ướp đá lạnh hoặc $\leq 4^{\circ}\text{C}$, giao trong ngày Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP.

STT	Tên mặt hàng	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
6	Chả cá ngon (chiên nóng)	Cá tươi, xay nhuyễn từ thịt cá nhồng, cá thu, cá mối..., không có xương, không pha bột; đã chiên nóng. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm Thành phần: Thịt cá tươi, gia vị tự nhiên, không hàn the Cảm quan: Màu vàng nhạt, dẻo, thơm, không chảy nước; giòn ngoài – dẻo trong, không mùi lạ Bảo quản: 0–4°C dùng 3–5 ngày, hoặc đông lạnh $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Tiêu chuẩn: đảm bảo VSATTP, không hoá chất bảo quản
7	Chả cá nạo sẵn (sống)	Cá tươi, xay nhuyễn từ thịt cá nhồng, cá thu, cá mối..., không có xương, không pha bột. Phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm Thành phần: Thịt cá tươi, gia vị tự nhiên, không hàn the Cảm quan: Màu vàng nhạt, dẻo, thơm, không chảy nước; giòn ngoài – dẻo trong, không mùi lạ Bảo quản: 0–4°C dùng 3–5 ngày, hoặc đông lạnh $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Tiêu chuẩn: VSATTP, không chất cấm
8	Tôm lớn size 30-40 con/kg	Tươi, thân săn chắc, vỏ bóng, màu trắng trong, phần đầu dính chặt vào thân. Đảm bảo VSATTP. Loại tôm: Tôm thẻ chân trắng hoặc tôm sú Nguồn gốc: Nuôi hồ bạc, không sử dụng kháng sinh cấm, Kích cỡ: 30-40 con/kg (tùy yêu cầu), Trạng thái: Tươi sống hoặc bảo quản đá lạnh $\leq 4^{\circ}\text{C}$, Đặc điểm cảm quan: Vỏ sáng, chắc thịt, không nhớt, không hôi Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không tồn dư hoá chất độc hại.
9	Tôm vừa size 50-60 con/kg	Tươi, thân săn chắc, vỏ bóng, màu trắng trong, phần đầu dính chặt vào thân. Đảm bảo VSATTP. Nguồn gốc: Nuôi hồ bạc, không sử dụng kháng sinh cấm, Kích cỡ: 50-60 con/kg (tùy yêu cầu), Trạng thái: Tươi sống hoặc bảo quản đá lạnh $\leq 4^{\circ}\text{C}$, Đặc điểm cảm quan: Vỏ sáng, chắc thịt, không nhớt, không hôi Tiêu chuẩn: Đảm bảo VSATTP, không tồn dư hoá chất độc hại.
10	Mực ống size 12-15 con /kg	Mực tươi có màu sắc sáng bóng, với phần thân màu trắng đục như sữa và phần đầu màu nâu sẫm. Dùng tay ấn vào thân mực, thịt sẽ săn chắc và đàn hồi tốt. Khi bỏ tay ra, chỗ ấn sẽ nhanh chóng trở lại trạng thái ban đầu. Mắt mực phải trong và sáng, nhìn rõ con ngươi. Mắt mực không tươi sẽ bị đục, lồi và có thể chảy dịch. Râu mực tươi mềm, chắc chắn, dính chặt vào thân, không bị nhão hay rời rạc. Các xúc tu cũng phải còn nguyên vẹn. Da mực tươi còn nguyên vẹn, không bị rách hay bong tróc. Lớp chất nhầy trên thân mực phải trong suốt và tự nhiên. Mực tươi có mùi thơm đặc trưng của biển, không có mùi hôi hay tanh nồng. Trọng lượng 12-15 con/kg

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.