

## **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**

- Chủ đầu tư: Bệnh viện Sức khỏe Tâm thần Bà Rịa - Vũng Tàu
- Tên gói thầu số 01: Mua thực phẩm nấu ăn cho bệnh nhân tâm thần điều trị nội trú năm 2026 (không chế độ).
- Nguồn vốn: Nguồn thu từ tiền ăn bệnh nhân.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi qua mạng.
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý I/2026
- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định.
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 12 tháng.
- Tùy chọn mua thêm: Không áp dụng
- Quy mô gói thầu: Chi tiết nêu tại Phạm vi cung cấp Mẫu số 01B (webform trên Hệ thống).

##### **1.2. Yêu cầu về kỹ thuật**

###### **a. Yêu cầu chung:**

**Phạm vi công việc:** Cung cấp đúng và đủ số lượng theo yêu cầu của E-HSMT.

###### **Yêu cầu về chất lượng:**

- Hàng hóa chào thầu phải được đóng gói theo quy định;
- Hàng hóa chào thầu phải đáp ứng quy định vệ sinh an toàn thực phẩm theo pháp luật chuyên ngành;
  - Đối với thực phẩm tươi sống: Hàng hóa chào thầu phải bảo đảm truy xuất được nguồn gốc và có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y. Hàng hóa giao nếu phát hiện hoặc nghi ngờ chất lượng không đảm bảo phải lấy mẫu xác suất để gửi cơ quan chức năng kiểm định đạt các yêu cầu về an toàn thực phẩm, các tiêu chí kỹ thuật mới đủ điều kiện bàn giao.

###### **Các yêu cầu khác:**

- Vận chuyển các hàng hóa đến kho của Chủ đầu tư. Phương tiện vận chuyển phải đảm bảo duy trì được chất lượng của sản phẩm. Toàn bộ chi phí liên quan đến việc bàn giao hàng hóa và dịch vụ sau bán hàng do nhà thầu chi trả.
- Hàng hóa sẽ được cung cấp hàng ngày trong tuần, trong suốt thời gian thực hiện hợp đồng. Trường hợp đột xuất nhà thầu cung cấp thêm trong vòng 02 giờ kể từ khi nhận được thông báo từ Chủ đầu tư.
- Có phương án thay thế, thu hồi trong trường hợp hàng hóa do nhà thầu cung cấp bị hư hỏng trong vận chuyển.

###### **b. Yêu cầu kỹ thuật chi tiết:**

STT	Tên sản phẩm	Quy cách sản phẩm	Xuất xứ	ĐVT
<b>I</b>	<b>THỊT HEO</b>			
1	Thịt cốt lết (heo)	Màu sắc, mùi thịt: Màu hồng nhạt đến đỏ thẫm, mùi không bị ôi thiu. Khi cắt thịt theo chiều dọc sẽ thấy được phần thịt khô ráo bên trong, cơ hơi se lại, lớp bì mềm, mỡ màu trắng trong đến hơi ngà và khi ngửi không có mùi - Độ đàn hồi: Có độ đàn hồi tốt. Dùng ngón tay ấn vào tạo thành vết lõm nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra, các thớ thịt đều, săn chắc, không nhũn nhão, đàn hồi tốt, không rỉ dịch, chảy nhớt. - Không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt lợn không bị bệnh và mới được mổ. Không qua đông lạnh. - Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định.	Việt Nam	Kg
2	Thịt ba rọi (heo)		Việt Nam	Kg
3	Thịt đùi (heo)		Việt Nam	Kg
4	Thịt heo xay		Việt Nam	Kg
5	Chả lụa (heo)		Việt Nam	Kg
6	Sườn non		Việt Nam	Kg
7	Mộc		Việt Nam	Kg
<b>II</b>	<b>THỊT GÀ</b>			
8	Gà tam hoàng	- Thịt gà làm sạch nguyên con, không đông lạnh. Thời điểm giết mổ: không quá 04 giờ cho đến khi giao hàng. - Thịt tươi, thớ thịt săn chắc, Bề mặt khô sạch không dính lông và tạp chất. Da màu vàng sáng, đảm bảo chất lượng, độ tươi ngon; các thớ thịt đều, săn chắc, không nhũn nhão, đàn hồi tốt, không rỉ dịch, chảy nhớt. - Không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định. - Đóng gói trong bao bì hút chân không. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, và khối lượng từng túi.	Việt Nam	Kg
<b>III</b>	<b>CÁ</b>			
9	Cá ngừ	- Đảm bảo cá không sử dụng chất bảo quản. - Cá phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển. - Mang cá màu hồng, không bết bụng, mắt cá hồng, da sáng, có độ đàn hồi không mùi lạ, vật lạ.	Việt Nam	Kg

STT	Tên sản phẩm	Quy cách sản phẩm	Xuất xứ	ĐVT
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bề mặt cá phải sạch, không dính tạp chất lạ.</li> <li>- Trọng lượng trung bình: <math>\geq 01\text{kg}/\text{con}</math>.</li> <li>- Yêu cầu về bao bì: Đóng gói màng bọc thực phẩm PE, không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm. Bao bì phải khô, sạch, nguyên vẹn, bền, bảo đảm an toàn thực phẩm. Cá được đóng trong bao bì với các khối lượng thích hợp để bốc xếp, vận chuyển (không quá 10kg/01 túi).</li> </ul>		
10	Cá rô phi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đảm bảo cá không sử dụng thuốc tăng trọng, chất bảo quản.</li> <li>- Cá phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển.</li> <li>- Bề mặt cá phải sạch, không dính tạp chất lạ.</li> <li>- Mang cá màu hồng, không bể bụng, mắt cá hồng, da sáng, có độ đàn hồi không mùi lạ, vật lạ.</li> <li>- Loại: <math>\geq 0,3\text{kg}/\text{con}</math>, hàng tươi sống, làm sạch, không qua đông lạnh</li> <li>- Yêu cầu về bao bì: Đóng gói màng bọc thực phẩm PE, không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm. Bao bì phải khô, sạch, nguyên vẹn, bền, bảo đảm an toàn thực phẩm. Cá được đóng trong bao bì với các khối lượng thích hợp để bốc xếp, vận chuyển (không quá 10kg/01 túi).</li> </ul>	Việt Nam	Kg
11	Chả cá chiên	Chả chiên nguyên liệu tươi mới không chất tạo dai, không chất bảo quản, có nguồn gốc rõ ràng. Không mùi hôi vật lạ, không có xương	Việt Nam	Kg
<b>IV</b>	<b>TRỨNG</b>			
12	Trứng Vịt	Đựng trong vỉ, có giấy thấm định thú y.	Việt Nam	cái
<b>V</b>	<b>RAU CÚ QUẢ:</b>			
13	Bắp cải	Rau, củ, quả phải tươi, không bị dập nát, không héo úa, không tằm ướt và phải bảo đảm giữ được tươi lâu. Rau quả phải đẹp, ngon, không đóm, được cắt sát và bỏ lá úa vàng. Khi đóng gói phải đảm bảo nguyên vẹn, không xây xát, không móp méo và theo đúng quy cách. Đảm bảo nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng sản phẩm thuộc danh mục được cấp chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm.	Việt Nam	Kg
14	Bầu		Việt Nam	Kg
15	Bí đao		Việt Nam	Kg
16	Bí đỏ		Việt Nam	Kg
17	Cà chua		Việt Nam	Kg
18	Cải ngọt		Việt Nam	Kg
19	Cải thảo		Việt Nam	Kg
20	Cải thìa		Việt Nam	Kg
21	Cải xanh		Việt Nam	Kg
22	Cải xoong		Việt Nam	Kg
23	Đậu đũa		Việt Nam	Kg
24	Dưa leo		Việt Nam	Kg
25	Giá		Việt Nam	Kg

STT	Tên sản phẩm	Quy cách sản phẩm	Xuất xứ	ĐVT	
26	Khô qua		Việt Nam	Kg	
27	Lá giang		Việt Nam	Kg	
28	Mùng tơi		Việt Nam	Kg	
29	Mướp		Việt Nam	Kg	
30	Rau dền		Việt Nam	Kg	
31	Rau má		Việt Nam	Kg	
32	Rau muống		Việt Nam	Kg	
33	Su Su		Việt Nam	Kg	
34	Tần ô		Việt Nam	Kg	
35	Thơm		Việt Nam	Kg	
36	Củ cải trắng		Kích thước trung bình, khô ráo, sạch đất, không có mầm.	Việt Nam	Kg
37	Cà rốt			Việt Nam	Kg
38	Hành củ		Khô ráo, sạch đất.kích thước trung bình, không héo, dập.	Việt Nam	Kg
39	Sả			Việt Nam	Kg
40	Hành lá			Việt Nam	Kg
41	Ớt	Việt Nam		Kg	
42	Hẹ	Việt Nam		Kg	
43	Gừng	Việt Nam		Kg	
	<b>GAO, BÚN, PHỞ, ĐẬU HŨ...</b>				
44	Bánh phở	Màu sắc: Đặc trưng của từng sản phẩm, không tạp chất, không mùi lạ. Không vị chua. Tươi.	Việt Nam	Kg	
45	Bánh ướt		Việt Nam	Kg	
46	Hủ tiếu		Việt Nam	Kg	
47	Đậu xanh không vỏ		Việt Nam	Kg	
48	Bún tươi		Việt Nam	Kg	
49	Đậu hũ chiên	Màu sắc: Trắng, vàng không tạp chất, không mùi lạ. Không vị chua.	Việt Nam	miếng	
50	Đậu hũ trắng		Việt Nam	miếng	
51	Gạo Lài	Bao bì từ 10kg đến 25kg, phải đảm bảo các tiêu chí, chất lượng, quy định tại TCVN 5644:2008	Việt Nam	Kg	
52	Gạo nếp	Bao bì từ 10kg đến 25kg, phải đảm bảo các tiêu chí, chất lượng, quy định tại TCVN 5644:2008	Việt Nam	Kg	
	<b>Tổng cộng</b>				

**1.3. Các yêu cầu khác:** Thực phẩm bàn giao phải vận chuyển trên xe ô tô có thùng kín để đảm bảo giữ được độ tươi ngon, đi trên đường không bị mưa, nắng, bụi bẩn,... ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.

**Mục 2. Bản vẽ:** Không thực hiện

**Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm gồm có:**

Hàng hóa sẽ được kiểm tra, đối chiếu với các hồ sơ liên quan ngay mỗi lần bàn giao. Nếu hàng hóa không đạt yêu cầu, chủ đầu tư có quyền từ chối nhận hàng hóa và nhà thầu phải đổi trả hàng trong vòng 02 giờ và nếu việc đổi trả hàng chậm thì phải chịu phạt mức tối đa theo quy định của pháp luật, đồng thời phải chịu toàn bộ chi phí, thiệt hại liên quan đến việc khắc phục.