

## **Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

### **Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

#### **Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật**

*Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm yêu cầu kỹ thuật (mang tính kỹ thuật thuần túy) và các yêu cầu khác liên quan đến việc cung cấp hàng hóa (trừ giá). Yêu cầu về kỹ thuật phải được nêu đầy đủ, rõ ràng và cụ thể để làm cơ sở cho nhà thầu lập E-HSDT.*

*Trong yêu cầu về kỹ thuật không được đưa ra các điều kiện nhằm hạn chế sự tham gia của nhà thầu hoặc nhằm tạo lợi thế cho một hoặc một số nhà thầu gây ra sự cạnh tranh không bình đẳng, đồng thời cũng không đưa ra các yêu cầu quá cao dẫn đến làm tăng giá dự thầu hoặc làm hạn chế sự tham gia của các nhà thầu, không được nêu yêu cầu về tên, ký mã hiệu, nhãn hiệu cụ thể của hàng hóa.*

*Hồ sơ mời thầu được nêu nhãn hiệu, catalô của một sản phẩm cụ thể để tham khảo, minh họa cho yêu cầu về kỹ thuật của hàng hóa nhưng phải ghi kèm theo cụm từ “hoặc tương đương” sau nhãn hiệu, catalô đồng thời phải quy định rõ nội hàm tương đương với hàng hóa đó về đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng, thiết kế công nghệ, tiêu chuẩn công nghệ và các nội dung khác (nếu có) để tạo thuận lợi cho nhà thầu trong quá trình chuẩn bị E-HSDT mà không được quy định tương đương về xuất xứ.*

*Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm các nội dung cơ bản như sau:*

#### **1.1. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu**

- Tên dự toán: **Mua thực phẩm, thức ăn cho người bệnh năm 2026 của Trung tâm Bảo trợ Người tâm thần Bến Tre.**

- Tên gói thầu: **Mua thực phẩm, thức ăn cho người bệnh năm 2026 của Trung tâm Bảo trợ Người tâm thần Bến Tre.**

- Chủ đầu tư: **Trung tâm Bảo trợ người tâm thần Bến Tre.**

#### **1.2. Yêu cầu về kỹ thuật**

Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm yêu cầu về kỹ thuật chung và yêu cầu về kỹ thuật chi tiết đối với hàng hóa thuộc phạm vi cung cấp của gói thầu, cụ thể:

a) Yêu cầu về kỹ thuật chung là các yêu cầu về chủng loại, tiêu chuẩn hàng hóa và các yêu cầu về kiểm tra, thử nghiệm, đóng gói, vận chuyển, điều kiện khí hậu tại nơi hàng hóa được sử dụng. Tùy thuộc vào sự phức tạp của hàng hóa, các yêu cầu kỹ thuật chung được nêu cho tất cả các hàng hóa hoặc cho từng loại hàng hóa riêng biệt:

- Tiêu chuẩn hàng hóa: Hàng hoá phải tuân thủ theo các quy định về tiêu chuẩn hiện hành tại các quốc gia hoặc vùng lãnh thổ mà hàng hoá có xuất xứ.

- Yêu cầu về kiểm tra, thử nghiệm đóng gói: Bao bì đóng gói, thông số kỹ thuật theo đúng tiêu chuẩn của nhà sản xuất và hàng hoá phải còn nguyên đai nguyên kiện.

- Thực hiện nghiệm thu chất lượng hàng hóa trước khi đưa vào sử dụng.
- Có phương án, kế hoạch bảo hành, đổi trả hàng hóa.

b) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể như tính năng, thông số kỹ thuật, các bản vẽ, catalô, các thông số bảo hành... được nêu cho từng loại hàng hóa. Khi nêu yêu cầu, các thông số kỹ thuật có thể được mô tả dưới hình thức bảng biểu. Mục đích của phần Thông số kỹ thuật là xác định các đặc tính kỹ thuật của hàng hóa và dịch vụ liên quan theo yêu cầu của gói thầu. Chủ đầu tư phải soạn thảo chi tiết phần Thông số kỹ thuật trên cơ sở xem xét đến những yếu tố sau:

- Thông số kỹ thuật bao gồm các tiêu chuẩn làm căn cứ cho Chủ đầu tư, tổ chuyên gia xác minh tính đáp ứng về mặt kỹ thuật và đánh giá E-HSDT. Do đó, nếu thông số kỹ thuật được xác định đầy đủ, rõ ràng thì sẽ giúp nhà thầu chuẩn bị tốt E-HSDT và có tính đáp ứng cao, đồng thời giúp tổ chuyên gia nghiên cứu, đánh giá và so sánh các E-HSDT.

- Thông số kỹ thuật yêu cầu tất cả các hàng hóa và vật liệu, vật tư sử dụng cho hàng hóa phải mới, chưa qua sử dụng, sử dụng toàn bộ các cải tiến mới nhất về thiết kế và vật liệu, trừ trường hợp có quy định cụ thể khác trong hợp đồng.

- Thông số kỹ thuật phải đủ khái quát để tránh gây hạn chế liên quan đến các yêu cầu tay nghề và vật tư thiết bị thường được sử dụng để sản xuất các hàng hóa thuộc loại tương tự.

- Thông số kỹ thuật phải mô tả đầy đủ các yêu cầu liên quan và không giới hạn ở những điểm sau đây:

- + Các tiêu chuẩn về vật liệu, vật tư và tay nghề cần thiết để sản xuất chế tạo hàng hóa;

- + Các yêu cầu chi tiết về thử nghiệm (loại hình và số lần thử);

- + Các công việc bổ sung khác và/hoặc các dịch vụ liên quan cần thiết để giao hàng/hoàn thành đầy đủ;

- + Các hoạt động cụ thể mà Nhà thầu sẽ phải thực hiện và sự tham gia của Chủ đầu tư;

- + Danh sách các yêu cầu bảo đảm chức năng vận hành cụ thể thuộc phạm vi bảo hành và quy định bồi thường thiệt hại nếu các yêu cầu bảo đảm nói trên không được thực hiện.

- Thông số kỹ thuật phải nêu rõ tất cả các đặc tính và yêu cầu về công năng và kỹ thuật, bao gồm các giá trị tối đa và tối thiểu được bảo đảm hoặc được chấp

nhận, tùy theo trường hợp. Nếu cần, Chủ đầu tư phải cung cấp thêm một biểu mẫu đặc biệt để Nhà thầu cung cấp các thông tin chi tiết về các đặc tính công năng và kỹ thuật của hàng hóa so với các giá trị được bảo đảm hoặc được chấp nhận.

- Tiến độ giao hàng, ngày hoàn thành dịch vụ theo yêu cầu tại các mẫu số 01A, 01B, 01C và 01D Chương IV. Nếu Chủ đầu tư yêu cầu nhà thầu cung cấp trong E-HSDT của mình một phần hoặc toàn bộ các thông số kỹ thuật, các bảng biểu kỹ thuật hoặc các thông tin kỹ thuật khác thì Chủ đầu tư phải quy định rõ tính chất và mức độ thông tin yêu cầu và cách trình bày các thông tin đó trong E-HSDT.

Nếu yêu cầu cung cấp bản tóm tắt thông số kỹ thuật thì Chủ đầu tư phải ghi thông tin vào bảng dưới đây. Nhà thầu sẽ soạn một bảng tương tự để chứng minh hàng hóa do nhà thầu chào tuân thủ với các yêu cầu đó.

Tóm tắt thông số kỹ thuật của hàng hóa, dịch vụ liên quan. Hàng hóa, dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn sau đây:

Hạng mục số	Tên hàng hóa/dịch vụ liên quan	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
1	Cá biển	Cá bạc má tươi, làm sạch, bỏ ruột (trọng lượng 5-7 con/kg); được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
2	Cá diêu hồng	Làm sạch; bỏ ruột (trọng lượng từ 700g-800g/con); được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
3	Cá kèo	Làm sạch (trọng lượng từ 25-35con/kg); được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
4	Cá lóc	Làm sạch; bỏ ruột (trọng lượng từ 600g-800g/con); được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
5	Cá sapa	Làm sạch; được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
6	Cá tra	Làm sạch (trọng lượng 1 con/kg); được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
7	Cá xay	Cá basa xay, có nguồn gốc; bít 1/2kg; đáp ứng TCCS của nhà sản xuất
8	Ếch	Làm sạch chỉ còn thịt ếch
9	Lươn	Làm sạch; không ướp lạnh; được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm

10	Bạch tuột	Làm sạch, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
11	Mực Ống	Mực tươi, làm sạch, size mực từ 30 con -35 con/kg; được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
12	Tôm thẻ	Tươi, làm sạch, cắt bỏ đầu, size tép từ 50con -70 con/kg; được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
13	Tép	Tép tươi, làm sạch, cắt bỏ đầu, size tép từ 100 con - 150 con/kg; được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
14	Thịt gà ác xay	Làm sạch; xay sẵn, không ướp lạnh; được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
15	Thịt gà	Làm sạch; gà công nghiệp, không ướp lạnh; được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
16	Thịt vịt	Làm sạch; được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
17	Thịt nạc đùi bò	Thịt đùi bò tươi, không ướp lạnh, xắt sẵn miếng vừa ăn, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
18	Thịt heo ba rọi	Thịt heo ba rọi tươi, không ướp lạnh, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
19	Thịt nạc heo	Thịt nạc heo tươi, không ướp lạnh, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
20	Thịt nạc heo xay	Thịt heo tươi, xay, không ướp lạnh, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
21	Thịt heo quay	Thịt ba rọi tươi quay miếng; được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
22	Da đầu heo	Thịt heo tươi, sạch lông, không ướp lạnh, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
23	Giò heo	Heo sạch, không ướp lạnh, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
24	Sườn heo cốt lết	Heo sạch, không ướp lạnh, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm

25	Sườn non heo	Heo sạch, không ướp lạnh, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
26	Sườn già	Heo sạch, không ướp lạnh, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
27	Xương cở	Heo sạch, không ướp lạnh, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
28	Khô cá đù	Vừa ăn, không mặn, size 16-20 con/kg, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
29	Cá mòi	Cá mòi 3 Cô gái; đáp ứng TCCS của nhà sản xuất; hạn sử dụng còn lại của hàng hóa $\geq 5$ tháng kể từ ngày giao hàng, hộp nguyên vẹn, không móp méo, đảm bảo đúng tiêu chuẩn thành phần của nhà sản xuất.
30	Lạp xưởng	Lạp xưởng khô, trọng lượng 500g/gói, đủ điều kiện an toàn thực phẩm; đáp ứng TCCS của nhà sản xuất; hạn sử dụng còn lại của hàng hóa $\geq 02$ tháng kể từ ngày giao hàng
31	Trứng vịt lộn	Đóng gói thành vỉ; 10 trứng/vỉ; đủ điều kiện an toàn thực phẩm
32	Trứng vịt lạt	Đóng gói thành vỉ; 10 trứng/vỉ; đủ điều kiện an toàn thực phẩm
33	Trứng gà	Đóng gói thành vỉ; 10 trứng/vỉ; đủ điều kiện an toàn thực phẩm
34	Đậu hủ miếng lớn	Quy cách: 6cm x 5cm x 2cm (hoặc thể tích: 60 cm <sup>3</sup> )
35	Đậu bắp	Tươi xanh
36	Đậu que	Tươi xanh
37	Đậu bún	Tươi xanh
38	Bắp cải trắng	Tươi, không bị ngả màu vàng của lá rau.
39	Bầu	Tươi xanh
40	Bí đao	Tươi xanh
41	Bí đỏ	Tươi xanh
42	Cà tím	Tươi xanh

43	Cà chua	Tươi, chín vừa, 10-15 trái/kg
44	Cải bẹ xanh	Cải ngọt tươi, cắt bỏ góc, bẹ già úa
45	Cải ngọt	Cải ngọt tươi, cắt bỏ góc, bẹ già úa
46	Cải thìa	Cải ngọt tươi, cắt bỏ góc, bẹ già úa
47	Cần tàu	Cần tàu làm sạch, lật góc sẵn
48	Củ cải đỏ	Gọt vỏ, tươi, không úng, 4-6 củ/kg
49	Củ cải trắng	Gọt vỏ, tươi, không úng, 4-6 củ/kg
50	Củ hành tây	Tươi, 3-5 củ/kg
51	Củ su	Tươi xanh
52	Đu đủ	Chín mỏ vịt, gọt vỏ
53	Dưa cải	Giòn, dai, không bở, vắt khô nước
54	Dưa leo	Dưa leo tươi xanh, Từ 7-10 trái/kg
55	Rau muống	Tươi xanh
56	Rau răm	Tươi xanh
57	Rau sống	Tươi xanh; không úng
58	Mồng tơi	Tươi xanh; lật sẵn
59	Mướp	Tươi, gọt vỏ
60	Giá	Tươi xanh, không úng, cọng giá không to
61	Gừng	Gọt vỏ
62	Hành lá	Tươi xanh
63	Hẹ	Tươi xanh
64	Khổ qua	Tươi, không chín, bào sẵn
65	Khóm	Chín vừa, không úng, gọt vỏ, trọng lượng từ 600g-700g/trái
66	Lá quế	Tươi xanh
67	Chanh	Tươi

68	Me	Bóc vỏ
69	Ngò rí	Tươi xanh
70	Ớt sừng	Chín tươi
71	Sả	Bào, băm sẵn
72	Bánh canh bột sắn	Đủ điều kiện an toàn thực phẩm
73	Phở tươi	Đủ điều kiện an toàn thực phẩm
74	Bánh canh bột lọc	Đủ điều kiện an toàn thực phẩm
75	Bún tươi	Đủ điều kiện an toàn thực phẩm
76	Hủ tiếu khô	Đủ điều kiện an toàn thực phẩm
77	Nui	Nui cao cấp Meizan gói 200g; đáp ứng TCCS của nhà sản xuất; hạn sử dụng còn lại của hàng hóa $\geq 5$ tháng kể từ ngày giao hàng
78	Bánh mì thịt	Có túi giấy gói riêng từng ổ (thịt, pate, củ ngâm chua, chả lụa, rau tươi, nước sốt) đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm
79	Bánh bao	Bánh mới, 3 trứng, vô hộp, đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm
80	Bánh hỏi heo quay	Vô hộp, nguyên liệu mới (thịt heo quay, bánh hỏi, nước sốt, củ ngâm chua, rau tươi) đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm
81	Xôi thịt	Vô hộp, xôi mềm dẻo (thịt, rau củ chua, rau tươi, tôm khô, lạp xường), đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm
82	Xôi ngọt	Vô hộp, xôi mềm dẻo (xôi đậu), vừa ăn, đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm
83	Bắp gói	Vô hộp, bắp mềm dẻo, đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm
84	Sữa chua có đường Vinamik	Hộp 100g, hạn sử dụng còn lại của hàng hóa $\geq 30$ ngày kể từ ngày giao hàng, đảm bảo đúng tiêu chuẩn thành phần của nhà sản xuất.

85	Sữa trái cây	Sữa trái cây Nutriboost, chai nguyên vẹn không móp méo, hạn sử dụng còn lại của hàng hóa $\geq 5$ tháng kể từ ngày giao hàng, đảm bảo đúng tiêu chuẩn thành phần của nhà sản xuất.
86	Sữa đậu nành	Sữa đậu nành Fami 220ml, hạn sử dụng còn lại của hàng hóa $\geq 4$ tháng kể từ ngày giao hàng, đảm bảo đúng tiêu chuẩn thành phần của nhà sản xuất.
87	Sữa tươi có đường Vinamik	Hộp 180ml, hạn sử dụng còn lại của hàng hóa $\geq 4$ tháng kể từ ngày giao hàng, đảm bảo đúng tiêu chuẩn thành phần của nhà sản xuất.
88	Bánh mì Kinh Đô	Bánh mì tươi, túi 80gram, hạn sử dụng còn lại của hàng hóa $\geq 5$ ngày kể từ ngày giao hàng, đủ điều kiện an toàn thực phẩm, túi bánh không bị xì xẹp.

Ghi chú:

- Hàng hóa phải mới 100% chưa qua sử dụng được sản xuất từ năm 2026 trở về đây

- Thông số kỹ thuật tương đương: là hàng hóa có đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng, tiêu chuẩn công nghệ tương đương hoặc cao hơn các nội dung yêu cầu của E-HSMT nhà thầu phải đề xuất một nhà sản xuất hoặc chủng loại thiết bị cụ thể.

- Giải pháp kỹ thuật, biện pháp tổ chức cung cấp hàng hóa: Nhà thầu có trách nhiệm khảo sát địa điểm cung cấp hàng hóa (về giao thông, điều kiện cơ sở hạ tầng, kho bãi tập kết bảo quản thiết bị ...) theo danh mục và số lượng được chủ đầu tư yêu cầu. Có thuyết minh cụ thể các giải pháp kỹ thuật, biện pháp tổ chức cung cấp hàng hóa.

Trong quá trình đánh giá E-HSMT, trong trường hợp cần thiết chủ đầu tư sẽ yêu cầu nhà thầu nộp hàng mẫu để xem xét, đánh giá. Trong thời hạn 05 ngày làm việc kể từ ngày có thông báo của chủ đầu tư, nhà thầu phải bàn giao hàng mẫu cho chủ đầu tư. Nếu hàng mẫu sai khác so với tiêu chí đã chào trong E-HSMT và không đáp ứng yêu cầu về mặt kỹ thuật thì E-HSMT sẽ bị đánh giá là không đáp ứng

### ***1.3. Các yêu cầu khác***

#### **Thời gian đáp ứng các yêu cầu đổi trả**

+ Đơn vị cung cấp đảm bảo có mặt tại trụ sở, nơi có sự cố trong vòng 24 giờ làm việc khi nhận được yêu cầu về sự cố.

#### **Thời gian đáp ứng các yêu cầu bảo hành**

+ Thời hạn bảo hành là:  $\geq 365$  ngày hoặc theo quy định của nhà sản xuất.

+ Địa điểm để áp dụng bảo hành là: Trung tâm Bảo trợ người tâm thần Bến Tre, địa chỉ: Ấp Hữu Thành, Phường Phú Tân, Tỉnh Vĩnh Long.

## **Mục 2. Bản vẽ**

Không có bản vẽ.

## **Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm**

Các kiểm tra và thử nghiệm hàng hóa sau khi bàn giao phải được kiểm tra thử nghiệm đúng quy định; được giám sát của Chủ đầu tư xác nhận đạt chất lượng, vận hành thử nghiệm đúng thông số kỹ thuật trước khi nghiệm thu..