

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.

Trường hợp không thể mô tả chi tiết hàng hóa theo đặc tính kỹ thuật, thiết kế công nghệ, tiêu chuẩn công nghệ thì có thể 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, 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 sắm: Quả, bánh ngọt phục vụ VCNLD và người bệnh năm 2025 bằng nguồn thu viện phí bệnh viện
- Tên gói thầu: Gói thầu 01: Quả, bánh ngọt phục vụ VCNLD và người bệnh năm 2025 bằng nguồn thu viện phí bệnh viện
- Nguồn vốn: Nguồn thu viện phí của Bệnh viện.
- Tiến độ thực hiện: 12 tháng.
- Hình thức hợp đồng: Đơn giá cố định.
- Địa điểm cung cấp: Bệnh viện Phụ sản Trung ương.

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

b) Hàng hóa do nhà thầu chào phải cùng chủng loại (tên gọi, nhãn hiệu, quy cách, bao bì..)

Nhãn hàng hóa thực hiện theo đúng quy định hiện hành

Hàng hóa cung cấp đến đơn vị sử dụng chất lượng còn nguyên hộp, túi theo tiêu chuẩn đóng gói của nhà sản xuất, không bị móp, méo, không bị mất phẩm chất, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm còn 2/3 hạn sử dụng kể từ ngày giao hàng.

c) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể

Yêu cầu kỹ thuật của hàng hóa và các dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn sau đây:

STT	Danh mục hàng hoá	Thông số kỹ thuật	ĐVT	Quy cách	Số lượng
1	Roi	Quả có hình thuôn, trứng hoặc chuông, màu đỏ hoặc hồng, bề mặt quả mịn, căng bóng, không bị trầy xước, thối hỏng. Trọng lượng khoảng 7-8quả/kg	Kg	Đóng gói 3-5kg/túi	480
2	Chuối tiêu	Chuối có hình dạng dài, cong như con tôm, màu vàng, căng bóng. Cuống có màu vàng, dài và cứng. Quả vừa chín tới, không bị mềm, không có vết thối, hỏng. Trọng lượng khoảng 5-6 quả/kg.	Kg	Đóng gói 1-2 kg/túi	1.200
3	Bưởi da xanh	Bưởi có độ to vừa phải, căng bóng, vỏ màu xanh thẫm, có độ đàn hồi, khi cầm có độ cứng, không bị mềm nhũn, không bị thối hỏng. Trọng lượng khoảng 1,2-1,5kg/quả	Kg	Đóng gói 10 quả/thùng	940

4	Thanh long đỏ	Quả có hình bầu dục, cuống và các tai dai mềm, khi dùng tay uốn nắn sẽ thấy độ dẻo dai, màu của cuống và tai sẽ sáng nhẹ, trông vẫn còn tươi mới, vỏ mềm mỏng màu đỏ hồng, sáng bóng, không bị thối hỏng. Ruột quả có màu đỏ thẫm. Trọng lượng khoảng: 400-500g/quả	Kg	Đóng gói 3-5 quả/túi	360
5	Quýt	Quýt có độ to vừa phải, căng bóng, có độ đàn hồi, khi cầm có độ cứng, không quá mềm nhũn. Trọng lượng khoảng 7-8 quả/kg.	Kg	Đóng gói 3-5kg/túi	450
6	Ổi	Ổi màu xanh nhạt, hơi ngả vàng. Vỏ ổi thường có vân, hơi sần sùi. Cuống ổi tươi, rốn ổi to. Trọng lượng khoảng: 3-4quả/kg	Kg	Đóng gói 3-5kg/túi	300
7	Dưa hấu sài gòn	Quả dưa có hình bầu dục, hình dáng thon dài và vỏ xanh thẫm, nhẵn, căng bóng, các đường vân đen chạy dọc trên quả đều, rõ nét, khi bở, hạt dưa có màu đen. Không bị dập nát, thối hỏng. Trọng lượng khoảng 2,5 - 3kg/quả	Kg	Đóng gói 5 quả/thùng	500
8	Cam sành	Quả có hình dạng tròn đẹp, cầm nặng tay, vỏ có màu xanh đến xanh vàng khi chín, không có vết trầy xước. Lóp vỏ sần sùi và dày khoảng 3-5mm. Tép cam có màu vàng đậm, nhiều nước, vị chua ngọt, có mùi thơm đặc trưng. Trọng lượng khoảng: 4-6quả/kg	Kg	Đóng gói 3-5kg/túi	1.800
9	Chanh quả	Quả có màu xanh, vỏ bóng, tươi, không có vết trầy xước. Trọng lượng khoảng: 10-15 quả/kg	Kg	Đóng gói 1-2kg/túi	

					360
10	Quất tươi	Quả nhỏ, vỏ có màu xanh, bóng và tươi, không có vết trầy xước. Trọng lượng khoảng: 50-70quả/kg	Kg	Đóng gói 1-2kg/túi	360
11	Cà rốt	Cà rốt có màu da cam, tươi sáng, còn cứng. Khi nhận củ còn tươi, không có phần thối hỏng.	Kg	Đóng gói 1-2kg/túi	720
12	Bánh bông lan cuộn chà bông	- Thành phần tối thiểu: Trứng gà, bột mì, đường, nước, bơ hoặc dầu thực vật, chà bông,- Bánh mềm mịn, ẩm, bông xốp, có màu vàng nhạt tự nhiên. Bánh có mùi thơm đặc trưng của chà bông, vị nhạt vừa phải- Trọng lượng khoảng: 200gr/cái- Bánh được vận chuyển bằng xe chuyên dụng, phải khô, sạch, có mui che hoặc thùng đựng chuyên dụng, không có mùi lạ làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm- Khi nhận hàng phải khô, sạch, không bị thủng.- Trên bao bì có dán tem ghi rõ thông tin nhà sản xuất, thời hạn sử dụng và số lượng	cái	Đóng gói 200gr/cái/hộp	1.200
13	Bánh bông lan cuộn trà xanh	- Thành phần tối thiểu: Trứng gà, bột mì, bột trà xanh, đường, nước, bơ hoặc dầu thực vật, - Bánh mềm mịn, ẩm, bông xốp, có màu xanh tự nhiên của bột trà xanh. Bánh có mùi thơm nồng đặc trưng của trà xanh, vị nhạt vừa phải - Trọng lượng khoảng: 180gr/cái - Bánh được vận chuyển bằng xe chuyên dụng, phải khô, sạch, có mui che hoặc thùng đựng chuyên dụng, không có mùi lạ làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm	cái	Đóng gói 180gr/cái/hộp	1.728

		<ul style="list-style-type: none"> - Khi nhận hàng phải khô, sạch, không bị thủng. - Trên bao bì có dán tem ghi rõ thông tin nhà sản xuất, thời hạn sử dụng và số lượng 			
14	Bánh sukem dài	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần tối thiểu: Trứng gà, bột mì,, đường, muối, bơ hoặc dầu thực vật, sữa,- Bánh mềm mịn, ẩm, bông xốp. Vỏ ngoài có màu vàng ươm bắt mắt, lớp nhân kem tươi béo ngậy. Bánh có mùi thơm nồng đặc trưng của kem sữa, vị nhạt vừa phải- Trọng lượng khoảng: 27gr/cái- Bánh được vận chuyển bằng xe chuyên dụng, phải khô, sạch, có mui che hoặc thùng đựng chuyên dụng, không có mùi lạ làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm- Khi nhận hàng phải khô, sạch, không bị thủng.- Trên bao bì có dán tem ghi rõ thông tin nhà sản xuất, thời hạn sử dụng và số lượng 	cái	Đóng gói 27gr/cái và 5cái/hộp	2.880
15	Nước yến sào	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần tối thiểu: Nước, yến sào, đường, chất ổn định, hương liệu giống tự nhiên, - Nước yến có dịch lỏng, sánh nhẹ, có yến sào lơ lửng trong dịch. Có màu trắng ngà đến vàng nhạt. Có vị ngọt thanh, mùi thơm đặc trưng của yến sào, không có mùi lạ và không lẫn tạp chất lạ - Khi nhận còn nguyên thùng, không bị rách, thủng - Hạn sử dụng khi giao nhận sản phẩm: Còn ít nhất 2/3 thời gian so với hạn sử dụng ghi trên bao bì. 	lon	190- 240ml/lon	7.200

1.3. Các yêu cầu khác

1.3.1. Tiến độ cung cấp hàng hoá

- Hàng hoá được cung cấp thành nhiều đợt liên tục trong thời gian thực hiện hợp đồng, theo yêu cầu cụ thể của chủ đầu tư trong mỗi đợt;
- Thời gian cung cấp hàng hoá chậm nhất là 06h00 hàng ngày, sau khi nhận được dự trù của bên mua.
- Trường hợp giao hàng không đáp ứng yêu cầu của E-HSMT thì nhà thầu có trách nhiệm 1 đổi 1 trong vòng 24 giờ kể từ lúc nhận được thông báo của chủ đầu tư.
- Có bảng tiến độ giao hàng cụ thể từ lúc nhận đơn hàng đến thời điểm bàn giao nghiệm thu hàng hoá.
- Trường hợp điều chỉnh, bổ sung đặt hàng, Chủ đầu tư phải thông báo cho nhà thầu không quá 16 giờ 00 của ngày liền trước ngày giao hàng.

Mục 2. Kiểm tra và thử nghiệm

Chủ đầu tư hoặc đại diện chủ đầu tư có quyền kiểm tra kiểm tra thử nghiệm hàng hóa được cung cấp để đảm bảo hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của HSMT. Thời gian, địa điểm và cách thức tiến hành kiểm tra, thử nghiệm do chủ đầu tư chỉ định. Mọi chi phí kiểm tra, thử nghiệm do nhà thầu chịu. Trường hợp hàng hóa không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì chủ đầu tư có quyền từ chối và Bên B phải có trách nhiệm thay thế hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật. Trường hợp nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh các hàng hóa không phù hợp, chủ đầu tư có quyền tổ chức việc thay thế hay điều chỉnh nếu thấy cần thiết, mọi rủi ro và chi phí liên quan do nhà thầu chịu. Việc thực hiện kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa của chủ đầu tư không dẫn đến miễn trừ nghĩa vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác của nhà thầu.