

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT
Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

1. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu

- Chủ đầu tư: Bệnh viện Sức khỏe tâm thần Hà Tĩnh.
- Tên gói thầu: Mua sắm nguyên liệu nấu ăn phục vụ nuôi dưỡng đối tượng tâm thần năm 2026.
- Tên dự toán: Mua sắm nguyên liệu nấu ăn phục vụ nuôi dưỡng đối tượng tâm thần năm 2026.
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn 1 túi hồ sơ.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi, trong nước qua mạng.
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 12 tháng.
- Nguồn vốn: Nguồn NSNN và nguồn thu hoạt động sự nghiệp của đơn vị.
- Loại hợp đồng: Theo đơn giá cố định.

2. Yêu cầu về kỹ thuật

2.1. Yêu cầu chung:

- Hàng hóa mới 100%;
- Chất lượng: Hàng hóa nhà thầu đề xuất phải đáp ứng các thông số kỹ thuật, đảm bảo chất lượng theo yêu cầu tại điểm 2.2 chương này (Nhà thầu nộp cùng E-HSMT các tài liệu có tính pháp lý để chứng minh các thông số kỹ thuật, chất lượng của hàng hóa đề xuất).
- Catalogue/ tài liệu kỹ thuật của nhà sản xuất, hãng sản xuất hoặc nhà phân phối của nhà sản xuất, hãng sản xuất chứng minh hàng hóa dự thầu đáp ứng yêu cầu kỹ thuật của E-HSMT (không áp dụng với phụ kiện kèm theo) . Với các tài liệu bằng tiếng nước ngoài phải đính kèm bản dịch sang tiếng Việt và nhà thầu chịu trách nhiệm về tính chính xác nội dung bản dịch. Bản dịch tiếng Việt có thể dịch toàn bộ tài liệu hoặc tóm tắt nội dung nhưng phải chứng minh được hàng hoá đáp ứng đầy đủ các yêu cầu tại Chương V của E-HSMT.

BẢNG TUYÊN BỐ ĐÁP ỨNG YÊU CẦU KỸ THUẬT CỦA HÀNG HOÁ CHÀO THẦU

STT	Danh mục hàng hóa ⁽¹⁾	Thông số kỹ thuật theo yêu cầu của E-HSMT ⁽²⁾	Thông số kỹ thuật của hàng hóa chào thầu ⁽³⁾	Ký mã hiệu, nhãn hiệu, hãng sản xuất ⁽⁴⁾	Tài liệu tham chiếu ⁽⁵⁾
1	Trứng gà trắng	Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, trứng không bị rạn, nứt hoặc dập. Khi tách vỏ, lòng đỏ không được dính vào mặt trong của vỏ. Lòng đỏ phải đặc và phải có lớp lòng trắng đặc bao quanh lòng	Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, trứng không bị rạn, nứt hoặc dập. Khi tách vỏ, lòng đỏ không được dính vào mặt trong của vỏ. Lòng đỏ phải đặc và phải có lớp lòng trắng đặc bao quanh lòng	Hãng sản xuất: xx Mã hiệu: xx Ký hiệu (Model): xx	- Về thông số kỹ thuật chi tiết: trang số ... (bảng số...), Catalogue; - Về tính hợp lệ của hàng hóa: Bảng liệt kê chi tiết hàng hóa, ... (file xx, đính

		đỏ	đỏ		kèm cùng EHSĐT)
2				

Ghi chú:

(1) Dẫn chiếu theo theo nội dung danh mục hàng hóa tại Mẫu số 01A, Chương IV.

(2) Dẫn chiếu theo yêu cầu tại khoản 2..2, Mục 1, Chương V, E-HSMT.

(3) Nhà thầu kê khai đầy đủ các thông số kỹ thuật của hàng hóa chào thầu tương ứng với các nội dung được yêu cầu trong E-HSMT. Số liệu phải được mô tả chi tiết theo từng khoản mục về đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng của hàng hóa theo yêu cầu của E-HSMT.

(4) Nhà thầu ghi rõ xuất xứ, ký mã hiệu, nhãn hiệu, hãng sản xuất hàng hóa phù hợp với đề xuất về kỹ thuật

(5) Nhà thầu phải dẫn chứng số trang, phần, mục, tài liệu cụ thể của HSĐT đáp ứng yêu cầu kỹ thuật trong HSMT, để Chủ đầu tư tham chiếu khi xem xét đánh giá HSĐT. Trường hợp nhà thầu không trình bày đầy đủ thông tin theo yêu cầu nêu trên, Chủ đầu tư sẽ tra cứu thông tin trên website của hãng sản xuất/đại lý phân phối để xem xét. Nếu Chủ đầu tư không tìm thấy các thông tin về hàng hóa trên website hoặc có thông tin nhưng các thông tin này sai lệch về kỹ thuật so với tài liệu do nhà thầu cung cấp trong HSĐT dẫn đến không đủ cơ sở để đánh giá tính đáp ứng kỹ thuật của sản phẩm dự thầu thì Nhà thầu phải chấp nhận kết quả đánh giá của Chủ đầu tư.

2.2. Bảng thông số kỹ thuật yêu cầu:

STT	Danh mục hàng hoá	Thông số kỹ thuật
1	Trứng gà trắng	Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, trứng không bị rạn, nứt hoặc dập. Khi tách vỏ, lòng đỏ không được dính vào mặt trong của vỏ. Lòng đỏ phải đặc và phải có lớp lòng trắng đặc bao quanh lòng đỏ
2	Trứng vịt thường	Bề mặt vỏ nhẵn, sạch, trứng không bị rạn, nứt hoặc dập. Khi tách vỏ, lòng đỏ không được dính vào mặt trong của vỏ. Lòng đỏ phải đặc và phải có lớp lòng trắng đặc bao quanh lòng đỏ
3	Trứng vịt lộn	Trứng có vỏ ngoài sạch sẽ, không nứt, màu sáng, không có mùi hôi, và phôi bên trong ở giai đoạn phát triển vừa phải, không quá già hoặc quá non
4	Trứng gà lộn	Trứng có vỏ ngoài sạch sẽ, không nứt, màu sáng, không có mùi hôi, và phôi bên trong ở giai đoạn phát triển vừa phải, không quá già hoặc quá non.
5	Thịt lợn ngang	Thịt tươi, không qua đông lạnh, có màu hồng nhạt đặc trưng, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất, có độ đàn hồi tốt, không bị nhớt, và có mùi thơm đặc trưng của thịt, không có mùi lạ hoặc mùi ôi thiu, không chứa vi khuẩn chứa mầm bệnh
6	Thịt lợn nạc	Thịt tươi, không qua đông lạnh, có màu hồng nhạt đặc trưng, bề mặt khô, sạch, không dính lông và tạp chất, có độ đàn hồi tốt, không bị nhớt, và có mùi thơm đặc trưng của thịt, không có mùi lạ hoặc mùi ôi thiu, không chứa vi khuẩn chứa mầm bệnh
7	Xương lợn	Xương có màu hồng tươi, không mùi hôi, không đông lạnh, không lẫn tạp chất. Đảm bảo không ôi thiu, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh; Đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn

		thực phẩm.
8	Cá tràu nguyên con	Cá tươi, không qua đông lạnh, thân hình thon dài, da cá bóng, không bị bong tróc hay có đốm đen lạ. Đảm bảo không ôi thiu, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh
9	Cá nục nướng miếng	Cá nục nướng phải được chế biến từ nguồn cá tươi, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; Cá nục nướng có mùi thơm đặc trưng, không có mùi tanh, không có mùi lạ hoặc mùi ôi thiu. Thân cá nguyên vẹn, không bị nát, thịt cá săn chắc, không bị mềm nhão, được cắt thành các miếng không bị vụn
10	Cá nục nướng nguyên con	Cá nục nướng phải được chế biến từ nguồn cá tươi, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; Cá nục nướng có mùi thơm đặc trưng, không có mùi tanh, không có mùi lạ hoặc mùi ôi thiu. Thân cá nguyên vẹn, không bị nát, thịt cá săn chắc, không bị mềm nhão
11	Cá nục chuối tươi	Cá tươi, không qua đông lạnh, thân hình thon dài, da cá bóng, màu xanh thẫm ở lưng và xám bạc ở bụng, không bị bong tróc hay có đốm đen lạ. Đảm bảo không ôi thiu, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh
12	Cá nục chuối hoa loại tươi	Cá tươi, không qua đông lạnh, thân hình thon dài, da cá bóng có vệt sọc rõ
13	Cá mắm	Cá tươi ướp muối có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo không ôi thiu, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh
14	Thịt vịt	Thịt có màu hồng nhạt hoặc đỏ tươi, không có vết bầm tím, vết máu tụ, không qua đông lạnh, Đảm bảo không ôi thiu, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh; Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
15	Thịt gà ta	Thịt gà tươi, không qua đông lạnh, bề mặt thịt khô ráo hoặc ướt nhẹ tùy vào chế độ làm mát, không dính nhớt, không rỉ dịch. Đảm bảo không ôi thiu, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh; Đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm
16	Thịt bò	Thịt tươi, không qua đông lạnh, thịt có màu đỏ tươi, mỡ màu vàng nhạt, gân màu trắng. Đảm bảo không ôi thiu, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh
17	Mọc mộc nhĩ (mọc heo)	Được làm từ thịt lợn tươi, không qua đông lạnh trộn với mọc nhĩ
18	Tôm thẻ	Hình dáng cân đối, không dị dạng, thân sáng bóng, màu sắc tự nhiên, vị ngọt tự nhiên
19	Bánh mì	Bánh mì được làm từ các nguyên liệu tươi, đảm bảo chất lượng, như bột mì, men nở, nước, muối, và các thành phần khác Nguồn gốc, xuất xứ của nguyên liệu phải rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
20	Sữa đặc tài lộc 380 gram	Hộp nguyên vẹn, không bị bóp méo, hạn sử dụng từ 12 tháng trở lên
21	Mỳ tôm hảo hảo	Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Được đóng gói cẩn thận, bao bì không bị rách, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, còn hạn sử dụng trên 3 tháng
22	Mỳ tôm kokomy 60g	Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Được đóng gói cẩn thận, bao bì không bị rách, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, còn hạn sử dụng trên 3 tháng
23	Phở hương bếp	Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Được đóng gói cẩn thận, bao bì không bị rách, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, còn hạn sử

		dụng trên 3 tháng
24	Tép khô	Tép khô phải đảm bảo khô ráo, bề mặt không bị ẩm ướt, dính bột, có mùi thơm đặc trưng của tép, không có mùi hôi, ôi thiu hoặc mùi lạ, Tép khô không được chứa bất kỳ tạp chất lạ
25	Hến to	Hến tươi, ko qua đông lạnh, đã được tách hết vỏ, không chứa tạp chất lạ
26	Dầu ăn freda	Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói cẩn thận, bao bì, hộp đựng không bị rách. Hàng còn hạn sử dụng trên 06 tháng
27	Đường trắng Thái Lan	Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói cẩn thận, bao bì, hộp đựng không bị rách. Hàng còn hạn sử dụng trên 06 tháng
28	Mỳ chính Sakura	Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói cẩn thận, bao bì, hộp đựng không bị rách. Hàng còn hạn sử dụng trên 06 tháng
29	Bột canh Aone	Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói cẩn thận, bao bì, hộp đựng không bị rách. Hàng còn hạn sử dụng trên 06 tháng
30	Nước mắm Thủy Tài	Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đóng gói cẩn thận, bao bì, hộp đựng không bị rách. Hàng còn hạn sử dụng trên 06 tháng
31	Hạt nêm Knor	Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
32	Tiêu xay nhỏ	Hạt tiêu đã sấy khô, xay nhỏ, có màu sắc và mùi vị đặc trưng, không có mùi vị lạ, không bị mốc, vón cục. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa chất bảo quản.
33	Ớt cay bột	Được làm từ ớt cay tươi, có màu sắc tươi sáng, đặc trưng của loại ớt sử dụng, không có dấu hiệu bị ẩm mốc hoặc biến đổi màu do nhiễm hóa chất; có mùi thơm đặc trưng của ớt, không có mùi lạ, mùi ôi khét, mùi hóa chất, hoặc mùi lên men.
34	Lạc nhân	Không có sâu mọt, mốc và tạp chất. Hạt lạc phải có màu sắc, mùi vị đặc trưng
35	Muối trắng hạt	Hạt muối đều, màu sắc trắng trong, không mùi, vị mặn đặc trưng, không bị chảy nước
36	Hạt điều	Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; bao bì đóng gói cẩn thận, không bị rách, hộp không bị méo, còn hạn sử dụng trên 6 tháng
37	Dầu rửa bát (Lix 1,4kg)	Có khả năng làm sạch hiệu quả, không gây kích ứng da, thân thiện với môi trường và có độ pH phù hợp
38	Gạo tẻ	Hạt gạo phải nguyên vẹn, không bị gãy, nát nhiều; không bị mốc và lẫn tạp chất
39	Sữa Phamy thùng 36 hộp	Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; bao bì đóng gói cẩn thận, không bị rách, hộp không bị méo, còn hạn sử dụng trên 6 tháng
40	Gas nấu ăn	Đảm bảo tiêu chuẩn chất lượng về thành phần khí, áp suất, kích thước bình gas và trọng lượng, vỏ bình không bị móp méo, rỉ sét, và có đầy đủ các thông số kỹ thuật trên nhãn mác.

- Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật là để minh họa các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật yêu cầu, nhà thầu có thể lựa chọn dự thầu hàng hóa có nguồn gốc, xuất xứ, nhà sản xuất, thương hiệu, mã hiệu phù hợp với điều kiện cung cấp nhưng phải đảm bảo yêu cầu có tiêu chuẩn kỹ thuật, đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng tương đương hoặc ưu việt hơn so với các yêu cầu tối thiểu.

Trường hợp nhà thầu chào hàng hóa tương đương hoặc ưu việt hơn nhà thầu phải cung cấp tài liệu kèm theo để chứng minh.

- Tất cả thông số kỹ thuật nêu trong HSMT dựa trên các tài liệu được chủ đầu tư cung cấp và được chủ đầu tư xét duyệt.

- Sai số về kích thước, trọng lượng (nếu có) cho phép không quá $\pm 5\%$.

2.2. Các yêu cầu khác

- Nhà thầu phải cung cấp tài liệu, hồ sơ, giấy tờ chứng minh chất lượng hàng hóa dự thầu đáp ứng Yêu cầu kỹ thuật đã nêu tại Mục 2.2

Mục 2. Bản vẽ

E-HSMT này gồm có các bản vẽ trong danh mục sau đây: Không có bản vẽ.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Khi cần thiết, chủ đầu tư có thể yêu cầu kiểm định độc lập về chất lượng hàng hóa. Mọi chi phí kiểm định sẽ do nhà thầu chịu.