

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

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: Mua lương thực, thực phẩm, rau củ quả, chất đốt và các mặt hàng thiết yếu cho bếp ăn học viên.
- Tên gói thầu: Gói số 5: Cung cấp giò, chả.
- Chủ đầu tư: Học viện Cảnh sát nhân dân
- Địa điểm thực hiện: Học viện Cảnh sát nhân dân. Địa chỉ: Phường Đông Ngạc, thành phố Hà Nội
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi, qua mạng.
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn 01 túi hồ sơ
- Nguồn vốn: Ngân sách nhà nước.
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý IV, 2025
- Loại hợp đồng: Trọn gói
- Thời gian thực hiện gói thầu: 202 ngày (Giao hàng nhiều lần trong suốt thời gian thực hiện gói thầu).

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1. Yêu cầu chung:

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:

- Nhà thầu đính kèm E-HSDT các tài liệu là bản scan từ bản gốc hoặc bản scan từ bản sao y chứng thực. Chủ đầu tư sẽ yêu cầu nhà thầu mang bản gốc đến để đối chiếu, xác minh khi được chọn đàm phán và trao hợp đồng.

- Nhà thầu phải có bảng đáp ứng về kỹ thuật của hàng hóa chào thầu so sánh với yêu cầu kỹ thuật của E-HSMT (đính kèm file word/excel tại E-HSDT):

STT	Yêu cầu kỹ thuật của Hồ sơ mời thầu	Đáp ứng kỹ thuật của Hồ sơ dự thầu	Tài liệu kỹ thuật tham chiếu trong E-HSDT
1	Tên hàng hoá theo HSMT	- Tên hàng hoá: - Ký mã hiệu: ... - Nhà sản xuất: ... - Xuất xứ: ...	
	Mô tả hàng	Mô tả hàng hóa của	Dẫn chiếu từng chi tiết mô tả hàng hoá tới Trang... của

	hóa của E-HSMT	E-HSDT (chi tiết đáp ứng từng mục)	Catalog/Tài liệu kỹ thuật và Mô tả hình ảnh... thuộc E-HSDT (Highlight các nội dung liên quan tới Mô tả hàng hoá trên Tài liệu dẫn chiếu)
--	----------------	------------------------------------	---

- Nhà thầu phải cung cấp một trong các giấy chứng nhận về doanh nghiệp đạt các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, quản lý chất lượng,... cụ thể: Chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc tương đương được cơ quan chức năng, tổ chức trong nước hoặc quốc tế có thẩm quyền cấp.

- Nhà thầu phải có phương án cụ thể, khả thi đảm bảo không gián đoạn cung cấp hàng hóa khi có thiên tai: trời mưa lũ ngập nước, sạt lở, ngăn cách đường sá giao thông trong thời gian dài,... đảm bảo việc cung cấp hàng hóa kịp thời trong vòng 24 giờ sau khi nhận được dự trù của bên mua (bằng fax / email hoặc điện thoại / tin nhắn trong trường hợp khẩn cấp).

+ Cán bộ giao hàng phải có giấy giới thiệu của nhà thầu, có đầy đủ giấy tờ thù thân, không có tiền án, tiền sự (chứng minh qua ứng dụng Vneid định danh mức 2 hoặc Phiếu lý lịch tư pháp hoặc tài liệu có giá trị tương đương) và phải đảm bảo tuân thủ đầy đủ các yêu cầu về an ninh.

1.2.2. Yêu cầu kỹ thuật chi tiết:

Stt	Tên hàng hóa	Mô tả yêu cầu kỹ thuật	Tài liệu chứng minh
1	Chả cá	Chả cá được chế biến chiên chín. Thành phần: Thịt cá $\geq 60\%$ (từ cá nước ngọt hoặc nước mặn theo công bố của nhà sản xuất). Màu vàng tự nhiên sau chế biến; sản phẩm nguyên vẹn, không nứt vỡ. Tinh bột, đường, muối, gia vị tự nhiên. Chất bảo quản và phụ gia (nếu có) phải thuộc danh mục cho phép theo QCVN/BYT. Không sử dụng chất cấm, phẩm màu công nghiệp, hàn the, phụ gia ngoài danh mục. Chỉ tiêu cảm quan. Màu sắc: vàng nhạt tự nhiên, đồng đều, không đốm lạ. Mùi vị: thơm đặc trưng của thịt cá, không chua, không khét. Trạng thái: đàn hồi tốt, cắt mặt thịt có độ dai tự nhiên. Không có tạp chất, không có mùi lạ, không có dấu hiệu hư hỏng. Chỉ tiêu chất lượng – dinh dưỡng áp dụng theo công bố nhà sản xuất. Không chứa chất cấm trong chế biến thực phẩm, Chất bảo quản ngoài danh mục cho phép. Dạng miếng hình chữ nhật. Khối lượng: ≥ 2 kg/miếng.	<i>Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo</i>

2	Chả lợn	<p>Chả lợn được chế biến chiên chín . Thịt lợn $\geq 85\%$ (thịt vai, đùi, hoặc thăn theo công bố nhà sản xuất). Màu sắc đẹp tự nhiên, đồng nhất, không đốm lạ. Mùi vị thơm đặc trưng của thịt lợn, không chua, không khét, không ôi. Trạng thái dai giòn tự nhiên, bề mặt mịn, không bờ vụn. Không có tạp chất, không có mùi lạ, không có dấu hiệu hư hỏng. Gia vị tự nhiên: nước mắm, muối, đường, tiêu, hành, tỏi (tùy loại). Chất kết dính hoặc phụ gia thực phẩm (nếu có) phải thuộc danh mục cho phép của Bộ Y tế. Tuyệt đối không sử dụng: hàn the, phẩm màu công nghiệp, chất bảo quản không nằm trong danh mục cho phép, chất tạo dai nhân tạo ngoài tiêu chuẩn an toàn thực phẩm. Dạng miếng hình chữ nhật. Khối lượng: ≥ 2 kg/miếng.</p>	<p><i>Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo</i></p>
3	Giò lợn	<p>Sản phẩm chế biến sẵn, dạng khoanh/khối, đã hấp chín. Màu sắc trắng ngà tự nhiên, mặt ngoài láng, bề mặt cắt mịn. Giò đàn hồi tốt, cấu trúc chắc, không bờ vụn, không rỗ khí nhiều bất thường. Sản phẩm nguyên vẹn, không dập nát, không chảy nước, không đổi màu. Trọng lượng theo khối từ 2 kg đến 3 kg/khối (tùy nhà sản xuất). Đóng gói bằng lá chuối. Có thể bọc túi PE/PA bên ngoài tùy dòng sản phẩm (Khuyến khích nhưng không bắt buộc).</p> <p>Thành phần: Thịt lợn $\geq 85\%$ (vai, mông, thăn). Nước mắm, muối, đường, tiêu, gia vị tự nhiên. Chất kết dính và phụ gia (nếu có) phải nằm trong danh mục cho phép theo quy định của Bộ Y tế.</p> <p>Tuyệt đối không sử dụng: Hàn the, Phẩm màu công nghiệp, Chất bảo quản ngoài danh mục cho phép, Phụ gia ngoài danh mục cho phép</p>	<p><i>Tài liệu kỹ thuật của hàng hóa và các chứng nhận tiêu chuẩn chất lượng kèm theo</i></p>

1.3. Các yêu cầu khác

- Tại bước hoàn thiện hợp đồng, nhà thầu phải tiến hành khảo sát thực địa, cung cấp danh sách các nhân sự thực hiện gói thầu (*bao gồm cả nhân viên kiểm tra chất lượng, lái xe, nhân viên bốc xếp,...*) để làm cam kết bảo mật thông tin trong quá trình thực hiện gói thầu; đồng thời gửi 01 đơn vị mẫu với quy cách tối thiểu theo E-HSMT để Bên mời thầu kiểm tra tiêu chuẩn đóng gói và thuê Đơn vị độc lập kiểm định về an toàn thực phẩm và tiêu chuẩn chất lượng xem xét mức độ đáp ứng đúng yêu cầu về kỹ thuật đã nêu tại E-HSMT và cam kết tại E-HSDT của hàng hóa dự thầu, trong trường hợp hàng hóa thử nghiệm không đáp ứng đúng tiêu chuẩn

được cam kết tại E-HSDT thì được hiểu là nhà thầu đã không đáp ứng kỹ thuật tại bước đánh giá E-HSDT.

- Các chỉ tiêu chất lượng, cảm quan: Phải được kỹ thuật viên bảo quản kiểm tra theo quy định trước khi nhập kho.

- 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.

Mục 2. Bản vẽ: Không có

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm:

Việc kiểm tra, thử nghiệm các hàng hóa được yêu cầu sẽ được tổ chức tại Học viện Cảnh sát nhân dân; Địa chỉ: Phường Đông Ngạc, thành phố Hà Nội. Trong quá trình thực hiện hợp đồng, trường hợp hàng hóa không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo E-HSMT thì Chủ đầu tư có quyền từ chối và Nhà thầu 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 theo hợp đồng của Nhà thầu.

Nhà thầu phải cam kết trong trường hợp nghi ngờ về chất lượng của hàng hóa do nhà thầu cung cấp, Chủ đầu tư sẽ tiến hành kiểm tra, thử nghiệm, kiểm nghiệm. Nếu hàng hóa của nhà thầu vi phạm các quy định về an toàn thực phẩm, nhà thầu phải chịu toàn bộ các chi phí liên quan. Trường hợp vi phạm từ 2 lần trở lên, chủ đầu tư có quyền thanh lý hợp đồng và thu hồi bảo lãnh thực hiện hợp đồng của Nhà thầu.

