

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 nấu ăn cho bệnh nhân năm 2025 của Trung tâm Bảo trợ Người tâm thần Bến Tre.**

- Tên gói thầu: **Mua thực phẩm nấu ăn cho bệnh nhân năm 2025 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-HSĐT. Do đó, nếu thông số kỹ thuật được xác định đầy đủ, rõ ràng thì sẽ giúp nhà thầu chuẩn bị tốt E-HSĐT và có tính đáp ứng cao, đồng thời giúp tổ chuyên gia nghiên cứu, đánh giá và so sánh các E-HSĐT.

- 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 (trọng lượng 5-7 con/kg); 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	Đậu hủ miếng lớn	Quy cách: 6cm x 5cm x 2cm (hoặc thể tích: 60 cm ³)
9	Ếch	Làm sạch, lấy ruột
10	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
11	Lươn	Làm sạch; không ướp lạnh; được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
12	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
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	Làm sạch; chặt cục vừa ăn; gà công nghiệp, không ướp lạnh; được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
15	Thịt heo ba rọi	Thịt heo ba rọi tươi, xắt sẵn miếng vừa ăn, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
16	Thịt heo quay	Thịt ba rọi tươi quay miếng; được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
17	Thịt nạc đùi bò	Thịt đùi bò tươi, xắt sẵn miếng vừa ăn, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
18	Thịt nạc heo	Thịt nạc heo tươi, xắt sẵn miếng vừa ăn, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
19	Thịt nạc heo xay	Thịt heo tươi, xay, được cung cấp tại cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
20	Thịt vịt	Làm sạch; chặt cục vừa ăn; được cung cấp tại cơ

		sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm
21	Bắp cải trắng	Tươi, lật bỏ lớp già úa bên ngoài
22	Bầu	Tươi xanh; gọt vỏ
23	Bí đao	Tươi xanh; gọt vỏ
24	Bí đỏ	Tươi xanh; gọt vỏ
25	Cà chua	Tươi, chín vừa, 10-15 trái/kg
26	Cải bẹ xanh	Cải ngọt tươi, cắt bỏ góc, bẹ già úa
27	Cải ngọt	Cải ngọt tươi, cắt bỏ góc, bẹ già úa
28	Cải thìa	Cải ngọt tươi, cắt bỏ góc, bẹ già úa
29	Cần tàu	Cần tàu làm sạch, lật gốc sần
30	Củ cải đỏ	Gọt vỏ, tươi, không úng, 4-6 củ/kg
31	Củ cải trắng	Gọt vỏ, tươi, không úng, 4-6 củ/kg
32	Củ hành tây	Tươi, 3-5 củ/kg
33	Đu đủ	Chín mở vệt, gọt vỏ
34	Dưa cải	Giòn, dai, không bở, vắt khô nước
35	Dưa leo	Dưa leo tươi xanh, Từ 7-10 trái/kg
36	Giá	Tươi xanh, không úng
37	Gừng	Gọt vỏ
38	Hành lá	Tươi xanh, lật gốc sần
39	Hẹ	Tươi xanh, lật gốc sần
40	Khổ qua	Tươi, không chín, bào sần
41	Khóm	Chín vừa, không úng, gọt vỏ, trọng lượng từ 600g-700g/trái
42	Lá quế	Tươi xanh
43	Me	Bóc vỏ

44	Mồng toi	Tươi xanh; lật sắn
45	Muróp	Tươi, gọt vỏ
46	Ngò rí	Tươi xanh
47	Ốt sùng	Chín tươi
48	Rau muống	Tươi xanh
49	Rau răm	Tươi xanh
50	Sả	Bào, băm sắn
51	Su hào	Gọt vỏ, tươi, không úng, 3-5 củ/kg
52	Trứng vịt	Trứng vịt, đóng gói thành vỉ; 10 trứng/vỉ
53	Bánh canh bột lọc	Đủ điều kiện an toàn thực phẩm
54	Bún tươi	Đủ điều kiện an toàn thực phẩm
55	Hủ tiếu khô	Đủ điều kiện an toàn thực phẩm
56	Nui	Nui cao cấp gói 200g; đáp ứng TCCS của nhà sản xuất; hạn sử dụng còn lại của hàng hóa ≥ 5 tháng kể từ ngày giao hàng

Ghi chú:

- Hàng hóa phải mới 100% chưa qua sử dụng được sản xuất từ năm 2025 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-HSDT, 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-HSDT và không đáp ứng yêu cầu về mặt kỹ thuật thì E-HSDT 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: ≥ 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..