

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

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

- Tên gói thầu: Lựa chọn đơn vị xét nghiệm mẫu an toàn thực phẩm năm 2025
- Chủ đầu tư: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội
- Nguồn vốn: Nguồn không thường xuyên và nguồn tự chủ.
- Địa điểm thực hiện: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội.
- Thời gian thực hiện gói thầu: 120 ngày.
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh qua mạng.
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ.
- Loại hợp đồng: Trọn gói.

2. Mục tiêu công việc:

Lựa chọn đơn vị xét nghiệm mẫu an toàn thực phẩm năm 2025

3. Yêu cầu kỹ thuật của gói thầu:

3.1. Yêu cầu chung về kỹ thuật

- Nhà thầu chịu trách nhiệm về việc quản lý và triển khai nhân lực đảm bảo hiệu quả công việc phân tích xét nghiệm hàng ngày, hàng giờ đảm bảo đáp ứng thời gian lấy mẫu trong ngoài giờ (thứ 7, chủ nhật, ngày lễ) cũng như các yêu cầu về kỹ thuật khác, tiến độ của E-HSMT.

- Trả kết quả trong vòng 10 ngày tính từ khi lấy mẫu, trong trường hợp cần đáp ứng khẩn cấp trả lời kết quả trong vòng 03 ngày (kể cả thứ 7, chủ nhật, ngày lễ);

- Thời gian lưu mẫu tối thiểu 07 ngày.

- Phải làm lại xét nghiệm/kiểm nghiệm nếu kết quả phân tích của từng xét nghiệm/kiểm nghiệm chưa đúng với yêu cầu của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội;

- Nhà thầu có trách nhiệm chi trả các chi phí phát sinh do việc kết quả xét nghiệm/kiểm nghiệm không đạt theo yêu cầu dẫn tới việc dẫn tới việc trả kết quả không đúng thời gian quy định

3.2 Yêu cầu kỹ thuật chi tiết:

A. Phòng Kiểm tra giám sát				
TT	Nhóm SP	Số lượng mẫu	Chỉ tiêu	Số lượng mẫu
1	Nước uống đóng chai, nước đá dùng liền: 45 mẫu (mẫu định kỳ và mẫu thị trường) - Nước uống đóng chai: 38 mẫu. - Nước đá dùng liền: 07 mẫu.	45	Coliforms	45
			Escheria Coli	45
			Fecal streptococci	45
			Peudomonas aeruginosa	45
			TS bào tử kị khí khử sunphit	45
			Arsen	38
			Cadmi	38
			Crom	38

			Chì	38
			Mangan	38
			Thủy ngân	38
			Cyanid	38
			Nickel	38
			Selen	38
			Nitrat	38
			Nitrit	38
			Clor dư	7
2	PGTP, NLTP, hương liệu, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm: 55 mẫu (mẫu định kỳ và mẫu thị trường).	55	Pb	55
			Định danh phẩm màu	12
3	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe: 50 mẫu (mẫu định kỳ và mẫu thị trường).	50	Cd	20
			Pb	20
			Asen	20
			Thủy ngân	20
			Tổng số vi khuẩn hiếu khí/vi sinh vật hiếu khí	20
			E.Coli	20
			Tổng số nấm men- nấm mốc.	20
			Salmonella	10
			Định tính chất cấm (nhóm sinh lý nam: tadalafil, sildenafil, vardenafil)	3
			Định tính chất cấm (nhóm xương khớp: prednisolone, Dexamethasone)	3
			Định tính chất cấm (nhóm giảm cân: sibutramin, Phenolphthalein)	3
			Định tính chất cấm (nhóm tim mạch: furosemid)	3
			Định tính chất cấm (nhóm tiểu đường: metformin, phenformin)	3
			Hàm lượng Glucosamin	3
			Hàm lượng Lactobacillus	2
			Bacillus	2
			Canxi	3

			Sắt	3
			Vitamin A	2
			Vitamin nhóm B (trừ B12; B7 và B4)	2
			Vitamin D/D3	2
			Vitamin C	2
4	Dinh dưỡng: 50 mẫu (mẫu định kỳ và mẫu thị trường). - Nhóm sản phẩm DD Công thức dành cho trẻ dưới 36 tháng tuổi: 20 mẫu. - SP dinh dưỡng cho trẻ 6-36 tháng từ ngũ cốc: 10 mẫu. - Nhóm sản phẩm TPBS, Dd Y học, CD ăn đặc biệt: 20 mẫu.	50	Chì	40
			Cadmi	20
			Thủy ngân	20
			Melamin	30
			Enterobacteriaceae	20
			Salmonella	30
			Coliform	10
			Aflatoxin B1	10
			Aflatoxin M1	20
			Thiếc (đối với bao bì chứa đựng bằng thiếc)	25
			Ochratoxin A	30
			Patulin	20
			Deoxynivalenol	20
			Zearalenone	20
			Fumonisin	20
			Chất béo/ chất béo tổng số	25
			Năng lượng	25
			Protein/ chất đạm	25
			Natri	25
5	Bao bì: 60 mẫu (mẫu định kỳ và mẫu thị trường). - Nhựa PE, PP, PET, PA: 40 - Nhựa PS: 4 - Kim loại: 4 - Thủy tinh, gốm sứ: 12	60	Hàm lượng Chì / Thôi nhiễm chì	60
			Hàm lượng Cadmi/ thôi nhiễm cadimi	60
			Thôi nhiễm KMNO4	44
			Cạn khô (2 môi trường)	48
			Các hợp chất bay hơi (styren)	4
			Các hợp chất bay hơi(Toluen)	4
	TỔNG	260		
B. Phòng Hành chính Tổng hợp				

TT	Mẫu	Số lượng mẫu	Chỉ tiêu	Số lượng mẫu
1	Nhóm sản phẩm dinh dưỡng: 20 mẫu	20	Melamin	10
			Aflatoxin M1	10
			Enterobacteriaceae	10
			Salmonella	10
			Chì	20
			Ochratoxin A	5
			Patulin	5
			Zearalenone	5
			Deoxynivalenol	5
			Chất đạm/Protein	5
			Năng lượng	5
			Chất béo/chất béo tổng số	5
			Cadmi	10
			Thủy ngân	10
2	Bao bì dụng cụ chứa đựng, tiếp xúc với thực phẩm: 25 mẫu	25	Hàm lượng Chì	10
			Hàm lượng Cadmi	10
			Thử thôi nhiễm kim loại nặng	10
			Cặn khô 2 môi trường (trong acid acetic 4% ở 60°C trong 30 phút, trong nước ở 60°C trong 30 phút)	10
			Thôi nhiễm KMNO ₄ (trong nước ở 60 độ C trong 30 phút)	10
			Hàm lượng Chì thôi nhiễm trong nước ở 60 độ C	15
			Hàm lượng Cadmi thôi nhiễm trong nước ở 60 độ C	15
3	Phụ gia thực phẩm, hương liệu nguyên liệu thực phẩm: 15 mẫu	15	Chì	15
			Asen/cadmi	10
TỔNG		60		
C. Phòng Giám sát quản lý ngộ độc và Thông tin truyền thông				
I. Mẫu thị trường giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố				

STT	Tên mẫu	Số lượng mẫu	Chỉ tiêu XN vi sinh vật, hóa lý	Số lượng mẫu
1	Nước đá dùng liền	30	E. Coli	30
			Coliforms	30
			Feecal streotococci	30
			Pseudomonas aeruginosa	30
			Bào tử VK kỵ khí khử sulfit	30
			Clo dư	30
2	Vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm (nhựa)	30	Hàm lượng Chì	30
			Hàm lượng Cadmi	30
			Kim loại nặng thôi nhiễm	30
			Cặn khô 2 môi trường (trong acid acetic 4% ở 60°C trong 30 phút, trong nước ở 60°C trong 30 phút).	30
			KMNO4	30
3	Nước giải khát dùng liền các loại	30	E. Coli	30
			Coliforms	30
			Feecal streotococci	30
			Pseudomonas aeruginosa	30
			S.aureus	30
			C.perfringens	30
			Tổng số nấm men, mốc	30
			Chì	30
Định danh và định lượng phẩm màu	30			
4	Thịt và các sản phẩm chế biến từ thịt (thịt xiên, thịt nướng, xúc xích, nem chua)	30	E. Coli	30
			Tổng số vi sinh vật hiếu khí	30
			Salmonella	30
			Salbutamol	30
			Clenbuterol	30
			Ractopamin	30
			Ciprofloxacin	30
			Ofloxacin	30
5	Thực phẩm bao gói sẵn (bim bim, bánh,)	30	Aflatoxin tổng số	30
			Ochratoxin A	30

			Định danh và định lượng phẩm màu	30
	TỔNG	150		
3. Nhóm mẫu đánh giá ô nhiễm thực phẩm, chế độ vệ sinh dụng cụ chế biến thực phẩm, vệ sinh cá nhân của người tham gia chế biến thực phẩm, nguyên liệu chế biến thực phẩm, nguồn nước chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin				
STT	Tên mẫu	Số lượng mẫu	Chỉ tiêu	Số lượng mẫu
1	Thức ăn lưu (từ thịt và sản phẩm thịt)	90	E. Coli	90
			Tổng số vi sinh vật hiếu khí	90
			Salmonella	90
			Salbutamol	90
			Clenbuterol	90
			Ractopamin	90
			Ciprofloxacin	90
			Ofloxacin	90
2	Nguyên liệu thực phẩm (rau ăn lá)	30	Dư lượng hóa chất BVTV (8 chất)	30
3	Nguyên liệu thực phẩm (thịt)	30	E. Coli	30
			Tổng số vi sinh vật hiếu khí	30
			Salmonella	30
			Salbutamol	30
			Clenbuterol	30
			Ractopamin	30
			Ciprofloxacin	30
			Ofloxacin	30
4	Nước chế biến thực phẩm	30	Coliforms	30
			E.coli	30
			Pseudomonas aeruginosa	30
			S.aureus	30
			Asen	30
			Chì	30
			Cadimi	30
			Hg	30
5		30	Salmonella	30

	Dụng cụ chế biến thực phẩm (dao, thớt, khay đựng thức ăn)		B. cereus	30
			E. Coli	30
			S.aureus	30
			Listeria monocytogens	30
			Coliform	30
6	Thực phẩm bao gói sẵn (bim bim, bánh,)	30	Aflatoxin tổng số	30
			Ochratoxin A	30
			Định danh và định lượng phẩm màu	30
	Tổng	240		

4. Nhóm mẫu kiểm soát ATTP xung quanh cổng trường học thuộc hai phường Trần Tiền, phường Hàng Trống trên địa bàn quận Hoàn Kiếm

STT	Tên mẫu	Số lượng mẫu	Chỉ tiêu	Số lượng mẫu
1	Thực phẩm bày bán ăn ngay: (các loại bánh từ bột như bánh bao, bánh mì, bánh crep...)	30	Aflatoxin tổng số	30
			Ochratoxin A	30
			Định danh và định lượng phẩm màu	30
	TỔNG	30		

4. Giải pháp và phương pháp luận:

Nhà thầu chuẩn bị đề xuất giải pháp, phương pháp luận tổng quát thực hiện dịch vụ theo các nội dung quy định tại Chương này, gồm các phần như sau:

1. Giải pháp và phương pháp luận;
2. Kế hoạch công tác.

5. Quy định về kiểm tra, nghiệm thu sản phẩm: Thực hiện theo hợp đồng ký kết.