

## **Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

### **Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

#### **Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật**

##### ***1.1. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu***

- Tên chủ đầu tư: Công đoàn cơ sở Công ty TNHH QMH Computer
- Địa điểm thực hiện: Lô CN14, khu công nghiệp Mỹ Thuận, phường Mỹ Lộc, tỉnh Ninh Bình
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh qua mạng- trong nước
- Phương thức đấu thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ

##### ***1.2. Yêu cầu về kỹ thuật***

###### **a) Yêu cầu về kỹ thuật chung:**

- Nhà thầu cam kết: Hàng hóa phải mới 100% chưa qua sử dụng, được sản xuất trong năm 2025, nguồn nguyên liệu đầu vào có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và hợp pháp. Nhà thầu phải chào rõ nhãn hiệu sản phẩm/nhà sản xuất và xuất xứ của sản phẩm. Đóng gói hàng hoá cẩn thận nhất là những hàng hoá dễ vỡ. Khi bàn giao hàng hóa phải còn nguyên vẹn không bị bể vỡ, hư hỏng. Phải đảm bảo các tiêu chuẩn chất lượng đã đăng ký với cơ quan có thẩm quyền.

- Các mô tả liên quan thông số kỹ thuật của thiết bị phải được đưa vào trong các tài liệu đi kèm/ phiếu kiểm nghiệm do cơ quan có thẩm quyền thực hiện. Các mô tả không có tài liệu sẽ không được chấp nhận. Bất kỳ sai khác kỹ thuật nào so với yêu cầu thông số kỹ thuật đều phải được nêu rõ. Mọi hàng hoá không đạt tiêu chuẩn đưa vào hồ sơ dự thầu có thể dẫn đến loại bỏ hồ sơ dự thầu và nhà thầu chịu hoàn toàn trách nhiệm về việc làm của mình.

Nhà thầu phải đề xuất ký mã hiệu/ nhãn mác, xuất xứ cụ thể của hàng hóa và các thông số kỹ thuật chi tiết của hàng hóa dự thầu. Nếu có bất kỳ trường hợp gì liên quan đến chất lượng sản phẩm xảy ra: hàng kém chất lượng, in lỗi, hoặc các vấn đề về chất lượng, Chủ đầu tư sẽ không thanh toán tiền hàng với những sản phẩm có vấn đề về chất lượng mà nhà thầu đã giao đồng thời Nhà thầu cần có mặt giải trình với ban lãnh đạo công ty và toàn thể đoàn viên nhà máy. Nhà thầu phải chịu trách nhiệm thay thế sản phẩm đạt yêu cầu đồng thời bồi thường thiệt hại và chịu hoàn toàn trách nhiệm trước pháp luật, chủ đầu tư và toàn bộ người lao động nếu gây ra ảnh hưởng không tốt đến sức khỏe, tài sản do sử dụng sản phẩm của nhà thầu cung cấp.

- Nhà thầu cam kết sản phẩm dự thầu phải có giấy chứng nhận xuất xưởng của nhà sản xuất đối với hàng hoá sản xuất trong nước hoặc giấy chứng nhận nguồn gốc xuất xứ C/O, giấy chứng nhận chất lượng C/Q đối với hàng hoá nhập khẩu (Giấy chứng nhận phải được nộp khi thực hiện hợp đồng).

- Nhà thầu phải cam kết các yêu cầu về đóng gói, vận chuyển và lắp đặt: Đóng gói, vận chuyển và lắp đặt tất cả các hàng hóa phải theo đúng yêu cầu kỹ thuật của hợp đồng và của nhà

sản xuất. Đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. Hàng hóa đảm bảo mới, nguyên vẹn bao bì, không trầy xước khi giao hàng.

- Nhà thầu phải cam kết các yêu cầu về việc kiểm tra, thử nghiệm theo yêu cầu sau: Chủ đầu tư hoặc đại diện của Chủ đầu tư, Cơ quan, tổ chức, đơn vị trực tiếp sử dụng sản phẩm có quyền kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa để đảm bảo hàng hóa có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu.

+ Thời gian, địa điểm: Tại bất kỳ thời điểm nào khi nhà thầu cung cấp hàng hóa cho Cơ quan, tổ chức, đơn vị trực tiếp sử dụng.

+ Cách thức tiến hành:

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có:

- Kiểm tra về chất lượng, chủng loại hàng hóa;
- Thông số kỹ thuật của hàng hóa;
- Ký hiệu nhãn mác; hạn sử dụng;
- Xuất xứ.

Toàn bộ các thử nghiệm phải tiến hành với sự có mặt của đại diện Chủ đầu tư và bên chào thầu. Chủ đầu tư có quyền tiến hành các kiểm tra bổ sung. Nếu có kết quả không đúng theo E-HSMT thì chi phí kiểm tra bổ sung nhà thầu phải chịu.

Cách thức xử lý đối với các hàng hóa, sản phẩm không đạt yêu cầu kiểm tra, thử nghiệm: Nhà thầu phải thay thế các hàng hóa, sản phẩm không đạt yêu cầu kiểm tra, thử nghiệm.

- Công việc chỉ được coi là hoàn thành khi hai bên ký biên bản nghiệm thu bàn giao đưa vào sử dụng.

- Mọi thủ tục nghiệm thu bàn giao được thực hiện theo đúng qui định của Pháp luật. Nhà thầu có quyền đưa vào trong đề xuất tài chính toàn bộ các chi phí cần thiết để đảm bảo cho mình nhận được chứng chỉ hoàn thành công việc...

b) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể:

- Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật dưới đây 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. **Để chứng minh tính năng sử dụng "tương đương" hoặc "ưu việt hơn" so với các yêu cầu tối thiểu của hàng hóa, dịch vụ liên quan, nhà thầu phải cung cấp các tài liệu kèm theo để chứng minh hàng hóa nhà thầu cung cấp đáp ứng các yêu cầu về kỹ thuật quy định tại chương V. Các tài liệu này là một phần của E-HSDT.**

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:

STT	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật yêu cầu																				
1	Bánh trung thu	<p><b>Bộ sản phẩm quà tặng tết trung thu năm 2025</b>  <b>Bao gồm:</b> Bánh thập cẩm lapis xường, Bánh nhân đậu đỏ không trứng, bánh dẻo nhân hạt sen hạt dưa không trứng, bánh dẻo nhân đậu xanh lá dứa.</p> <p><b>I. BÁNH THẬP CẨM LẠP XƯỜNG</b></p> <p><b>1. Thành phần</b>  Nguyên liệu: bột mì, dầu thực vật, đường, mỡ heo, mứt bí, hạt mè, 7% lapis xường, trứng vịt muối hạt điều, mứt gừng, đường trehalose, hạt dưa, chất làm dày (422,415), mứt tắc, mứt chanh, jambong, lá chanh, hương liệu (thịt, vani) tổng hợp, bột nếp, chất tạo xốp 503(ii), chất bảo quản (202), muối, trứng.  Nhà thầu phải nêu rõ nguồn gốc, xuất xứ, thương hiệu của hàng hóa dự thầu; thông tin về định lượng; ngày sản xuất; hạn sử dụng; thông tin cảnh báo; thành phần; hướng dẫn sử dụng; hướng dẫn bảo quản...</p> <p><b>2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:</b> tối thiểu 90 ngày.</p> <p><b>3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:</b>  - Mỗi bánh đóng trong khay nhựa và được đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp cho riêng từng bánh phù hợp theo QCVN 12-1:2011/BYT.  - Quy cách đóng gói: 150g/ bánh  - Bánh được cho vào hộp giấy theo các quy cách quy định</p> <p><b>4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm số:</b>  - Quy chuẩn quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm  - Quy chuẩn quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vkim loại nặng trong thực phẩm  - Quy chuẩn quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT: về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</p> <p><b>5. Yêu cầu kỹ thuật</b>  5.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:</p> <table border="1" data-bbox="568 1533 1404 1898"> <thead> <tr> <th>STT</th> <th>Tên chỉ tiêu</th> <th>Đơn vị tính</th> <th>Mức tối đa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Năng lượng</td> <td>Kcal/100g</td> <td>385</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Hàm lượng carbohydrate</td> <td>%</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Hàm lượng chất béo</td> <td>%</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Hàm lượng đường tổng hợp</td> <td>%</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>	STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	1	Năng lượng	Kcal/100g	385	2	Hàm lượng carbohydrate	%	55	3	Hàm lượng chất béo	%	15	4	Hàm lượng đường tổng hợp	%	30
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa																			
1	Năng lượng	Kcal/100g	385																			
2	Hàm lượng carbohydrate	%	55																			
3	Hàm lượng chất béo	%	15																			
4	Hàm lượng đường tổng hợp	%	30																			

5	Hàm lượng đạm	%	9
6	Hàm lượng natri	Mg/100g	215
7	Độ ẩm không lớn hơn	%	25
8	Hàm lượng tro không tan trong HCL 10% không lớn hơn	%	0,1

5.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo TCVN 12940-2020

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	5 x 10 <sup>6</sup>
2	Nấm mốc, số bào tử	Số bào tử/g	150
3	Escherichia coli	CFU/g	20
4	Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase	CFU/g	20
5	Salmonella	/25g	Không phát hiện
6	Enterobacteriaceae	CFU/g	10 <sup>2</sup>

5.3.Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2-2011

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadmi (Cd)	Mg/kg	0,1
2	Chì (Pb)	Mg/kg	0,2
3	Asen (á)	Mg/kg	1
4	Thủy ngân (Hg)	Mg/kg	0,05

5.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1-2011

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflaoxin B1	Mcg/kg	2
2	Aflaoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	Mg/kg	3
3	Ochratoxin A	Mg/kg	4
4	Deoxynivalenol	Mg/kg	500
5	Zeralenone	Mg/kg	50

## II. Bánh nhân đậu đỏ không trứng

### 1. Thành phần

Nguyên liệu: 66% Nhân đậu đỏ. Bột mì, đường tinh luyện, dầu thực vật, đường trehalose, hương liệu (đậu đỏ, vani) tổng hợp, chất tạo xốp (500(ii)), màu thực phẩm tự nhiên 120, màu thực phẩm tổng hợp (150d), muối, chất làm dày (415), chất bảo quản (202), trứng.

Nhà thầu phải nêu rõ nguồn gốc, xuất xứ, thương hiệu của hàng hóa dự thầu; thông tin về định lượng; ngày sản xuất; hạn sử dụng; thông tin cảnh báo; thành phần; hướng dẫn sử dụng; hướng dẫn bảo quản...

**2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** tối thiểu 90 ngày.

**3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**

- Mỗi bánh đóng trong khay nhựa và được đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp cho riêng từng bánh phù hợp theo QCVN 12-1:2011/BYT.

- Quy cách đóng gói: 150g/ bánh

**4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm số:**

- Quy chuẩn quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

- Quy chuẩn quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vkim loại nặng trong thực phẩm

- Quy chuẩn quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT: về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

**5. Yêu cầu kỹ thuật**

5.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Năng lượng	Kcal/100g	355
2	Hàm lượng carbohydrate	%	56
3	Hàm lượng chất béo	%	12
4	Hàm lượng đường tổng hợp	%	23
5	Hàm lượng đạm	%	5,4
6	Hàm lượng natri	Mg/100g	35
7	Độ ẩm không lớn hơn	%	25
8	Hàm lượng tro không tan trong HCL 10% không lớn hơn	%	0,1

5.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo TCVN 12940-2020

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$5 \times 10^5$
2	Nấm mốc, số bào tử	Số bào tử/g	150
3	Escherichia coli	CFU/g	20

4	Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase	CFU/g	20
5	Salmonella	/25g	Không phát hiện
6	Enterobacteriaceae	CFU/g	10 <sup>2</sup>

5.3 Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2-2011

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadmi (Cd)	Mg/kg	0,1
2	Chì (Pb)	Mg/kg	0,2
3	Asen (á)	Mg/kg	1
4	Thủy ngân (Hg)	Mg/kg	0,05

5.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1-2011

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflaoxin B1	Mcg/kg	2
2	Aflaoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	Mg/kg	3
3	Ochratoxin A	Mg/kg	4
4	Deoxynivalenol	Mg/kg	500
5	Zeralenone	Mg/kg	50

### III. Bánh dẻo nhân hạt sen hạt dứa không trứng

#### 1. Thành phần

Nguyên liệu: 31% Nhân hạt sen, đường tinh luyện, bột nếp, chất làm ẩm (420(ii), 422), đường trehalose, 2,3% hạt dứa, dầu thực vật tinh luyện, chất làm dày (415), hương liệu (vani, hương sen, hoa bưởi) tổng hợp, chất bảo quản (202);

Nhà thầu phải nêu rõ nguồn gốc, xuất xứ, thương hiệu của hàng hóa dự thầu; thông tin về định lượng; ngày sản xuất; hạn sử dụng; thông tin cảnh báo; thành phần; hướng dẫn sử dụng; hướng dẫn bảo quản...

**2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** tối thiểu 45 ngày kể từ ngày sản xuất.

#### 3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Mỗi bánh đóng trong khay nhựa và được đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp cho riêng từng bánh phù hợp theo QCVN 12-1:2011/BYT.

- Quy cách đóng gói: 150g/bánh

**4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm số:**

- Quy chuẩn quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

- Quy chuẩn quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vkim loại nặng trong thực phẩm

- Quy chuẩn quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT: về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

### 5. Yêu cầu kỹ thuật

#### 5.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Năng lượng	Kcal/100g	335
2	Hàm lượng carbohydrate	%	70
3	Hàm lượng chất béo	%	4,5
4	Hàm lượng đường tổng hợp	%	36
5	Hàm lượng đạm	%	3,3
6	Hàm lượng natri	Mg/100g	52
7	Độ ẩm không lớn hơn	%	25
8	Hàm lượng tro không tan trong HCL 10% không lớn hơn	%	0,1

#### 5.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo TCVN 12940-2020

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$5 \times 10^5$
2	Nấm mốc, số bào tử	Số bào tử/g	150
3	Escherichia coli	CFU/g	20
4	Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase	CFU/g	20
5	Salmonella	/25g	Không phát hiện
6	Enterobacteriaceae	CFU/g	$10^2$

#### 5.3Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2-2011

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadmi (Cd)	Mg/kg	0,1
2	Chì (Pb)	Mg/kg	0,2
3	Asen (á)	Mg/kg	1
4	Thủy ngân (Hg)	Mg/kg	0,05

#### 5.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1-2011

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
-----	--------------	-------------	------------

1	Aflaoxin B1	Mcg/kg	2
2	Aflaoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	Mg/kg	3
3	Ochratoxin A	Mg/kg	4
4	Deoxynivalenol	Mg/kg	500
5	Zeralenone	Mg/kg	50

#### **IV. Bánh dẻo nhân đậu xanh lá dứa**

##### **1. Thành phần**

Nguyên liệu: 33% nhân đậu xanh, đường tinh luyện, bột nếp, chất làm ẩm (420(ii), 422), đường trehalose, trứng vịt muối, dầu thực vật tinh luyện, 0,3% bột lá dứa, hương liệu (côm, vani) tổng hợp, màu thực phẩm tự nhiên (141(ii), 100(i)), chất bảo quản (202)

Nhà thầu phải nêu rõ nguồn gốc, xuất xứ, thương hiệu của hàng hóa dự thầu; thông tin về định lượng; ngày sản xuất; hạn sử dụng; thông tin cảnh báo; thành phần; hướng dẫn sử dụng; hướng dẫn bảo quản...

**2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** tối thiểu 45 ngày kể từ ngày sản xuất.

##### **3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**

- Mỗi bánh đóng trong khay nhựa và được đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp cho riêng từng bánh phù hợp theo QCVN 12-1:2011/BYT.

- Quy cách đóng gói: 150g/bánh

##### **4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm số:**

- Quy chuẩn quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

- Quy chuẩn quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vkim loại nặng trong thực phẩm

- Quy chuẩn quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT: về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

##### **5. Yêu cầu kỹ thuật**

5.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Năng lượng	Kcal/100g	335
2	Hàm lượng carbohydrate	%	70
3	Hàm lượng chất béo	%	4,5
4	Hàm lượng đường tổng hợp	%	36

5	Hàm lượng đạm	%	3,3
6	Hàm lượng natri	Mg/100g	52
7	Độ ẩm không lớn hơn	%	25
8	Hàm lượng tro không tan trong HCL 10% không lớn hơn	%	0,1

5.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo TCVN 12940-2020

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$5 \times 10^5$
2	Nấm mốc, số bào tử	Số bào tử/g	150
3	Escherichia coli	CFU/g	20
4	Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase	CFU/g	20
5	Salmonella	/25g	Không phát hiện
6	Enterobacteriaceae	CFU/g	$10^2$

5.3.Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2-2011

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadmi (Cd)	Mg/kg	0,1
2	Chì (Pb)	Mg/kg	0,2
3	Asen (á)	Mg/kg	1
4	Thủy ngân (Hg)	Mg/kg	0,05

5.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1-2011

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflaoxin B1	Mcg/kg	2
2	Aflaoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	Mg/kg	3
3	Ochratoxin A	Mg/kg	4
4	Deoxynivalenol	Mg/kg	500
5	Zeralenone	Mg/kg	50

\* **QUY CÁCH HỘP:** Mỗi suất gồm 4 bánh , đóng trong hộp được làm bằng chất liệu giấy Duplex 250gsm. Mỗi hộp có 01 túi đi kèm đựng vừa vặn hộp bánh. đựng vừa 04 sản phẩm bánh trung thu như yêu cầu.

### 1.3. Các yêu cầu khác

- Yêu cầu về dịch vụ phát quà:

+ Nhà thầu bố trí 8-10 nhân sự của nhà thầu để hỗ trợ phát quà cho Chủ đầu tư tại địa điểm theo chỉ định của Chủ đầu tư. Có nhiệm vụ đóng gói thành các set quà (hộp bánh + túi = 1 set hoàn thiện, ngay ngắn) phát tận tay người lao động. Ngoài ra có decal dán lên hộp bánh và túi giấy, decal gồm Logo công ty + Logo công đoàn và chữ Công đoàn cơ sở Công ty TNHH QMH Computer Kính tặng.

+ Số lượng phát từng ca với các địa điểm và ngày phát quà Chủ đầu tư thống nhất và gửi lại Nhà thầu khi hoàn thiện hợp đồng. Tại mỗi điểm nhà thầu giao hàng đến từng xưởng mà Chủ đầu tư chỉ định. Mỗi xưởng yêu cầu có 1-2 xe vào giao hàng tùy vào lượng hàng mỗi xưởng, nhân viên giao hàng phải chuẩn bị đủ vật tư an toàn cần thiết như bình cứu hoả, áo bảo hộ có phản quang, đi giày, đeo khẩu trang, đảm bảo không có nồng độ cồn khi tham gia phát quà. Nhân sự tham gia phát quà phải có đầy đủ CCCD, đủ điều kiện an toàn lao động khi ra vào khu công nghiệp, đủ sức khỏe và không mắc bệnh truyền nhiễm, giấy giới thiệu của công ty, số điện thoại, họ & tên.

*(Lưu ý: Nhà thầu phải có cam kết hàng hóa phải được xếp gọn vào vị trí tập kết để tránh thất thoát và gây cản trở cho hoạt động sản xuất kinh doanh của nhà máy. Khi phát quà, nhân sự của nhà thầu có trang phục gọn gàng theo quy định của nhà máy, cử chỉ và hành vi và giao tiếp đúng mực)*

+ Nhà thầu có cam kết kiểm tra lại trước khi giao hàng để hàng hóa không bị thiếu, lỗi, hỏng....

- Yêu cầu về dịch vụ bảo hành/ dịch vụ sau bán: Nhà thầu có thuyết minh đề xuất kế hoạch cung cấp dịch vụ bảo hành đối với từng hàng hóa. Thời gian bảo hành của hàng hóa đáp ứng yêu cầu của E-HSMT và theo công bố của nhà sản xuất (áp dụng điều kiện cao hơn). Nhà thầu cam kết sẵn sàng có nhân sự thực hiện các công việc bảo hành trong thời gian yêu cầu kể từ ngày nhận được thông báo .

+ Toàn bộ các chi phí cho việc bảo hành hàng hóa trong gói thầu do nhà thầu chi trả, bao gồm Chi phí phương tiện, đi lại cho việc bảo hành, khắc phục các sự cố hư hỏng trong thời gian bảo hành, hàng hóa,..... nhà thầu tự chịu trách nhiệm.

+ Bản cam kết khả năng bảo hành, bảo trì, đổi hàng hóa (thời gian đổi theo yêu cầu của Chủ đầu tư) khi hàng hóa không đạt yêu cầu. Nhà thầu phải cam kết chịu trách nhiệm cung cấp hàng hoá, bảo hành và đổi trả 1:1 theo đúng yêu cầu kỹ thuật của hợp đồng và của nhà sản xuất. Thu hồi, đổi trả hàng hoá trong trường hợp hàng hoá đã giao nhưng không đảm bảo chất lượng, không sử dụng được hoặc có thông báo thu hồi của cơ quan có thẩm quyền mà nguyên nhân không do lỗi của Chủ đầu tư.

+ Nhà thầu phải nêu cụ thể các thông tin sau: + Tên, địa chỉ, số điện thoại, số fax, email (nếu có) của Trung tâm/ Cơ sở bảo hành.

- Quy cách hàng hoá: Nhà thầu phải đề xuất ký mã hiệu/ nhãn mác (nếu có), xuất xứ cụ thể của hàng hóa và các thông số kỹ thuật chi tiết của hàng hóa dự thầu, không được phép chào từ hai nhãn hiệu cho hàng hóa yêu cầu; không được ghi cụm từ “tương đương” sau nhãn hiệu hàng hóa đã chào

• Chi phí chào thầu: Nhà thầu phải cam kết giá chào thầu của nhà thầu đã bao gồm các loại chi phí liên quan như: các loại thuế, phí theo luật định, chi phí vận chuyển, bảo hành, thuế giá trị gia tăng và các loại thuế, phí khác theo quy định của pháp luật hiện hành, chi phí thiết kế lịch tết và hộp quà, in ấn, đóng gói, vận chuyển, bốc dỡ, giao hàng, phát quà, nhân sự, lưu kho,... và không phát sinh thêm bất kỳ chi phí nào khác. Nhà thầu phải tính toán và phân bổ, chào đơn giá của sản phẩm hàng hóa bao gồm toàn bộ chi phí, lợi nhuận, thuế, phí, lệ phí, chi phí bao gói, chi phí vận chuyển đến các địa điểm theo yêu cầu của Chủ đầu tư. Nhà thầu có đề xuất cụ thể giá trị % thuế VAT của từng hàng hoá.

• **Phạt vi phạm hợp đồng:**

+ Về chất lượng hàng hóa: Nếu hàng giao cho Chủ đầu tư không đúng như hàng mẫu được duyệt sau khi ký hợp đồng, Bên dự thầu phải thu hồi và đền bù lô hàng mới đảm bảo chất lượng trong vòng 24 giờ kể từ thời điểm thu hồi và chịu phạt như sau:

- ` Lần 1: Nhắc nhở và yêu cầu đổi hàng trong vòng 24 giờ
- ` Lần 2: Phạt 1% giá trị lô hàng.
- ` Lần 3: Phạt 3% giá trị lô hàng.
- ` Lần 4: Phạt 5% giá trị lô hàng.

+ Về thời gian giao hàng:

- ` Thời gian giao hàng chậm 1 ngày: Nhắc nhở
- ` Thời gian giao hàng chậm từ 2 đến 4 ngày: Phạt 1% giá trị lô hàng.
- ` Thời gian giao hàng chậm từ 5 đến 7 ngày: Phạt 3% giá trị lô hàng.
- ` Thời gian giao hàng chậm > 7 ngày: Phạt 5% giá trị lô hàng.

+ Về thái độ phục vụ của nhân viên phát quà tặng: Căn cứ vào phản hồi tiêu cực của cán bộ công nhân viên trên các kênh tiếp nhận phản hồi của Chủ đầu tư, Chủ đầu tư sẽ phạt:

- ` Vi phạm từ 1- 3 lần: Nhắc nhở
- ` Vi phạm từ lần thứ 4: Phạt 1.000.000 đồng
- ` Vi phạm từ lần thứ 5: Phạt 3.000.000 đồng
- ` Vi phạm từ lần thứ 6 trở đi: Phạt 5.000.000 đồng/lần

**Mục 2. Bản vẽ:**

**Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm**