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 gói thầu: Mua sắm hàng hóa quà tặng
- Dự toán: Mua sắm hàng hóa quà tặng đoàn viên Công đoàn Công ty TNHH Youngone Nam Định ngày Tết Dương lịch và Tết Nguyên đán Bính Ngọ năm 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Công ty TNHH Youngone Nam Định
- Hình thức, phương thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh, trong nước, qua mạng; Một giai đoạn, một túi hồ sơ.
- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định
- Địa điểm dự án: Lô O, P, Q, R đường N6 Khu công nghiệp Hòa Xá, Phường Thành Nam, Tỉnh Ninh Bình, Việt Nam
- Thuế VAT: Giá gói thầu đang xác định thuế VAT theo quy định của Nghị định số 174/2025/NĐ-CP ngày 30/6/2025 của Chính phủ.

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:

- Chủng loại: Hàng hóa có chủng loại rõ ràng, nhà thầu chịu trách nhiệm điền đầy đủ ký mã hiệu, nhãn hiệu, xuất xứ, năm sản xuất, hãng sản xuất của hàng hóa và các thông số kỹ thuật chi tiết của hàng hóa dự thầu. Nhà thầu không được chào hơn một kỹ mã hiệu/ nhãn hiệu/ hãng sản xuất cho một đơn vị hàng hóa yêu cầu; không đề xuất "tương đương" đối với các thông tin về hàng hoá.
- Tiêu chuẩn hàng hóa:

+ Chất lượng mới 100%, chưa qua sử dụng, sản xuất năm 2025-2026. Hàng hóa phải có tem đảm bảo chất lượng của nhà sản xuất, nhà phân phối và ghi hạn sử.dụng, nguyên vẹn sản phẩm.

+ Hàng hóa có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và nhà thầu cung cấp Hồ sơ tự công bố hàng hóa, Giấy chứng nhận xuất xứ CO, cam kết có Giấy chứng nhận chất lượng CQ (nếu hàng hoá nhập khẩu) và cung cấp các giấy tờ CQ khi thực hiện hợp đồng.

+ Nhà thầu cam kết hàng hóa cung cấp cho gói thầu không vi phạm các quy định về sở hữu trí tuệ, sở hữu nhãn mác của Việt Nam và quốc tế.

+ Tiêu chuẩn về chế tạo, quy trình sản xuất các vật tư và thiết bị cũng như các tham chiếu đến nhãn hiệu hàng hóa hoặc số catalô (nếu có) quy định tại Chương V chỉ nhằm mục đích mô tả và không nhằm mục đích hạn chế nhà thầu. Nhà thầu có thể đưa ra các tiêu chuẩn chất lượng, nhãn hiệu hàng hóa, catalô khác miễn là nhà thầu chứng minh cho Chủ đầu tư thấy rằng những thay thế đó vẫn bảo đảm sự tương đương cơ bản hoặc cao hơn so với yêu cầu quy định tại Chương V.

- Yêu cầu về kiểm tra, thử nghiệm, thay thế:

+ Nhà thầu có thuyết minh, cung cấp hàng hóa để thực hiện công tác kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa đáp ứng các yêu cầu về kiểm tra, thử nghiệm.

+ Nhà thầu có thuyết minh hàng hoá thay thế và các dịch vụ liên quan khác (nếu có) trong toàn bộ thời gian hàng hoá có hiệu lực bảo hành, cam kết sẵn sàng cung cấp 5% hàng hóa dự phòng trên tổng số lượng hàng hóa để thực hiện ngay công tác đổi hàng khi phát hiện các hàng hóa lỗi cần thay thế. Nhà thầu đề xuất thời gian và cam kết sẵn sàng có nhân sự thực hiện các công việc sửa chữa, thay thế hàng hóa. Đối với các hàng hoá do Nhà thầu sửa chữa và thay thế, thời hạn bảo hành cho các hàng hoá này được tính từ ngày kết thúc việc sửa chữa, thay thế.

- Yêu cầu đóng gói: Nhà thầu có thuyết minh việc in ấn, đóng gói hàng hóa theo đúng yêu cầu kỹ thuật. Đóng gói hàng hóa để tránh hư hỏng trong quá trình chuyên chở hàng hoá tới nơi nhận cuối cùng như đã quy định trong hợp đồng. Việc đóng gói phải đảm bảo để chịu đựng không giới hạn việc va chạm trong khi bốc dỡ chuyển tải và khi hàng hoá bị phơi dưới nhiệt độ cao, có muối mặn, mưa và tại bãi cất giữ ngoài trời. Kích thước và trọng lượng của mỗi kiện hàng phải tính đến tình trạng xa xôi của điểm đến cuối cùng và sự thiếu các phương tiện chuyển tải ở mọi điểm trong khi chuyển tải. Nhà thầu chịu trách nhiệm về in ấn bao bì, logo (nếu có) và chịu trách nhiệm về pháp lý bản quyền, chi phí đối với nhà sản xuất hàng hóa.

- Yêu cầu vận chuyển:

+ Nhà thầu có thuyết minh đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. Trong quá trình vận chuyển phải đảm bảo hàng hóa còn mới 100%, nguyên vẹn bao bì, không trầy xước khi giao hàng.

+ Nhà thầu thuyết minh khả năng tự vận tải hàng hoá hoặc có hợp đồng nguyên tắc với đơn vị vận tải hàng hoá (tài liệu kèm theo)

b) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể:

- Các thông số kỹ thuật được mô tả dưới hình thức bảng biểu dưới đây. 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.

- Nhà thầu phải cung cấp các tài liệu chứng minh sự phù hợp của hàng hóa chính mà nhà thầu đã kê khai đáp ứng các yêu cầu về thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn quy định tại Chương V. Các tài liệu chứng minh sự phù hợp của hàng hóa là: Hồ sơ hoặc giấy tờ hoặc bản vẽ hoặc số liệu hoặc catalô của nhà sản xuất được mô tả chi tiết theo từng khoản mục về đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng cơ bản của hàng hóa, qua đó chứng minh sự đáp ứng cơ bản của hàng hóa so với các yêu cầu của E-HSMT đối với các hàng hoá chính.

- Một bảng kê những điểm sai khác và ngoại lệ (nếu có) so với quy định tại Chương V. Trường hợp nhà thầu kê khai không đúng so với tài liệu chứng minh của nhà sản xuất, E-HSDT của nhà thầu được đánh giá là Bỏ sót nội dung.

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:

<table>
<tr><th>Hạng mục số</th><th>Tên hàng hóa/dịch vụ liên quan</th><th>Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Bộ quà tết Dương lịch</td><td>
Bộ quà tết gồm
- 02 Chai dầu ăn 1lít
- 01 gói hạt nêm 200g
A. Thông số sản phẩm
I. Dầu ăn
1. Thành phần: dầu hướng dương, dầu đậu nành, dầu gạo lứt; vitamin A palmitate.
2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 2 năm kể từ ngày sản xuất. Thời hạn còn sử dụng của sản phẩm ≥ 20 tháng kể từ ngày giao hàng.
3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
- Quy Cách đóng gói: Thể tích thực ở 20 °C là 1 lít,
- Số lượng: 2 chai thể tích 1 lit, đựng trong 1 hộp
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong chai nhựa PET (bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm)
4. Yêu cầu an toàn thực phẩm:
Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định về “Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”.
5. Yêu cầu kỹ thuật
5.1 Các chỉ tiêu cảnh quan:
- Trạng thái. Dạng lỏng
- Màu sắc: Màu sắc vàng
- Mùi: Không mùi hoặc mùi trung tính, không có mùi ô khét
- Vị: Không vị
5.2 Các chỉ tiêu lý hóa
<table>
<tr><th>STT</th><th>Chỉ tiêu tiêu dùng</th><th>Đơn vị tính</th><th>Mức yêu cầu</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Trị số a-xít</td><td>mgKOH/g dầu</td><td>≤ 0,6</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Hàm lượng nước và chất dễ bay hơi ở 105 độ C</td><td>%</td><td>≤ 0,2</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Tạp chất không tan</td><td>%</td><td>≤ 0,05</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Trị số I-ốt (wijs)</td><td>gI-ốt/100g dầu</td><td>≥ 100</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

5	Chất béo toàn phần	%	≥ 99,5
6	Trị số Peroxyt	Meq.O2/kg dầu	≤ 10
7	Omega 3	mg/100 g	≥ 3
8	Omega 6	g/100 g	≥ 40
9	Omega 9	g/100 g	≥ 25
10	Gamma Oryzanol	mg/100 g	≥ 300
11	Phytosterol	mg/100 g	≥ 300
12	Vitamin E	mg/100 g	≥ 10
13	Vitamin A (bổ sung)	IU/100 g	≥ 9200
14	Cholesterol	g/100 g	0

5.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: (theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT về quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức yêu cầu tối đa
1	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/ml	0
2	Coliforms	MPN/ml	10
3	Salmonella	CFU/25ml	Không phát hiện
4	S. aureus	CFU/ml	0
5	E. coli	MPN/ml	3
6	TSVSVHK	CFU/ml	1000

5. 4 Hàm lượng kim loại nặng: (theo Quy chuẩn quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn kim loại nặng trong thực phẩm)

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức yêu cầu tối đa
1	Hàm lượng AS	mg/kg	0,1

2	Hàm lượng Pb	mg/kg	0,1

5.5 Hàm lượng độc tố vi nấm

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức yêu cầu tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Hàm lượng Aflatoxin B1 B2 G, G2	µg/kg	15

II. Hạt nêm

1 Thành phần: Muối ,chất điều vị(621,631,627), đường, tinh bột sắn, hỗn hợp nguyên liệu tươi (thịt heo 0,83g, cà rốt 0,24g , hành 0,15 g, tỏi 0,10g, xương và tuỷ 0,03g): 3,25g* dầu gạo lứt tinh luyện (1%), hương liệu tổng hợp, đạm thực vật thuỷ phân, tiêu, bột nghệ, phẩm màu tự nhiên(160a(iii)

Sản phẩm có chứa nguyên liệu nguồn gốc đậu nành

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Ngày sản xuất (NSX): 15 tháng trước hạn sử dụng. Thời hạn còn sử dụng của sản phẩm ≥ 12 tháng kể từ ngày giao hàng.

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

- Khối lượng tịnh : 200g/ gói
- Sản phẩm được chứa trong bao bì màng ghép PET/ MPET/ LLDPE đảm bảo phù hợp quy định hiện hành về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với bao bì đựng thực phẩm

4.Yêu cầu kỹ thuật

- Các chỉ tiêu cảm quan

+ Trạng thái: Dạng hạt, không vón cục

+ Màu sắc: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, vị mặn ngọt hài hoà, không có mùi lạ

+ Trạng thái đặc trưng khác: Không có

- Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức yêu cầu tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10^4
2	Coliforms	CFU/g	10^2
3	Staphylococcus aureus	CFU/g	10^2

		4	Escherichia coli	MPN/g	3
		5	Salmonella	/25g	0
		6	Tổng số TB nấm men - nấm mốc	CFU/g	10^2

- Hàm lượng kim loại nặng: theo QCVN 8-2:2011/BYT "Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức yêu cầu tối đa
1	Asen(As)	mg/kg	5,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	2
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05
4	Cadmium (Cd)	mg/kg	5,0

- Chỉ tiêu độc tố vi nấm: theo QCVN 8-1:2011/BYT "Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức yêu cầu tối đa
1	Aflatoxins B1	µg/kg	5
2	Aflatoxins tổng số	µg/kg	10
3	Ochratoxin A	µg/kg	30

-Hàm lượng hoá chất không mong muốn: đáp ứng theo đúng quy định hiện hành của nhóm gia vị

Túi kích thước: 39cm * 36cm *10cm, giấy 250 in 4 màu cán mờ ép kim, có dây.

2	Dầu ăn	1. Thành phần: 100 % dầu đậu nành nguyên chất, vitamin A palmitate. 2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Thời hạn còn sử dụng của sản phẩm ≥ 20 tháng kể từ ngày giao hàng. 3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: - Quy cách đóng gói: Thể tích thực ở 20 °C là 5 lít/ Chai - Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong chai nhựa PET (bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm) 4. Yêu cầu an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. - Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định về "Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm".

5. Yêu cầu kỹ thuật

5.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái. Dạng lỏng
- Màu sắc: Màu sắc vàng
- Mùi: Không mùi hoặc mùi trung tính, không có mùi ô khét
- Vị: Không vị

5.2 Các chỉ tiêu lý hóa

STT	Chỉ tiêu tiêu dùng	Đơn vị tính	Mức yêu cầu tối đa
1	Trị số a-xít	mgKOH/g dầu	≤ 0,6
2	Hàm lượng nước và chất dễ bay hơi ở 105 độ C	%	≤ 0,2
3	Tạp chất không tan	%	≤ 0,05
4	Trị số I-ốt (wijs)	gI-ốt/100g dầu	124-139
5	Chất béo toàn phần	%	≥ 99,5
6	Trị số Peroxyt	Meq.O2/kg dầu	≤ 10
7	Omega 3	mg/100 g	≥ 4000
8	Omega 6	g/100 g	≥ 50
9	Omega 9	g/100 g	≥ 20
10	Chất béo bão hòa	g/100 g	≤ 20
11	Chất béo không bão hòa	g/100 g	≥ 80
12	Vitamin E	mg/100 g	≥ 3
13	Vitamin A (bổ sung)	IU/100 g	≥ 9200
14	Cholesterol	g/100 g	0
15	Năng lượng	Kcal/100g	900

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
5.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: (theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT về quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)
<table>
<tr><th>STT</th><th>Chỉ tiêu</th><th>Đơn vị tính</th><th>Mức yêu cầu tối đa</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc</td><td>CFU/ml</td><td>0</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Coliforms</td><td>MPN/ml</td><td>10</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Salmonella</td><td>CFU/25ml</td><td>Không phát hiện</td></tr>
<tr><td>4</td><td>S. aureus</td><td>CFU/ml</td><td>0</td></tr>
<tr><td>5</td><td>E. coli</td><td>MPN/ml</td><td>3</td></tr>
<tr><td>6</td><td>TSFUJIKURAVHK</td><td>CFU/ml</td><td>1000</td></tr>
</table>
5. 4 Hàm lượng kim loại nặng: (theo Quy chuẩn quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn kim loại nặng trong thực phẩm)
<table>
<tr><th>STT</th><th>Chỉ tiêu</th><th>Đơn vị tính</th><th>Mức yêu cầu tối đa</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Hàm lượng AS</td><td>mg/kg</td><td>0,1</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Hàm lượng Pb</td><td>mg/kg</td><td>0,1</td></tr>
</table>
5.5 Hàm lượng độc tố vi nấm
<table>
<tr><th>STT</th><th>Chỉ tiêu</th><th>Đơn vị tính</th><th>Mức yêu cầu tối đa</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Hàm lượng Aflatoxin B1</td><td>µg/kg</td><td>5</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Hàm lượng Aflatoxin B1 B2 G, G2</td><td>µg/kg</td><td>15</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Gạo 10kg</td>
<td>1. Thành phần: gạo ST25 hoặc tương đương.
2. Thời hạn sử dụng: 06 tháng kể từ ngày sản xuất. Thời hạn còn sử dụng của sản phẩm ≥ 05 tháng kể từ ngày giao hàng.
3. Quy cách đóng gói và chất lượng bao bì
- Khối lượng tịnh 10 kg/ túi,
- Sản phẩm được đóng gói trực tiếp trong túi PE ghép mí kín.Sử dụng vật liệu chứa đựng, bao gói đảm bảo ATTP theo quy định.</td>
</tr>
</table>

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt các yêu cầu về an toàn thực phẩm theo

- QCVN 8-1: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- QĐ Số: 46/2007/QĐ- BYT: ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ y tế về " Quy định giới hạn ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm"
- Thông tư 50/2016/TT –BYT ngày 30/12/2016 Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc BVTV trong thực phẩm
- TCVN 11888: 2017 Về gạo trắng

5. Chỉ tiêu cảm quan

*Hình thái bên ngoài: Hạt dài đều, rắn chắc, không mốc, không mọt. Giữ được vỏ cám mờ, giàu Vitamin.

*Trạng thái: Khô

* Màu sắc: màu trắng, gạo không bị biến màu

* Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ

* Tạp chất : Không có tạp chất và côn trùng

* Không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật

* Không chất bảo quản.

6.Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức yêu cầu
1	Độ ẩm	%	≤ 14
2	Hàm lượng Glucid	%	≥ 60
3	Hàm lượng Lipit	%	≤ 3
4	Hàm lượng Protein	%	≥ 3

7.Chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa cho phép
1	TSVK Hiếu khí	CFU/g	10^6
2	Coliforms	CFU/g	10^3
3	Escherichia coli	CFU/g	10^2
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10^2
5	Clostridium Pefringens	CFU/g	10^2
6	Bacillus cereus	CFU/g	10^2

7	TSBT Nấm mốc- men	CFU/g	10^3

8. Chỉ tiêu kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức yêu cầu
1	Hàm lượng chì (Pb)	Mg/kg	≤ 0,2
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	Mg/kg	≤ 0,4

9.Chỉ tiêu độc tố nấm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức yêu cầu
1	Aflatoxin tổng số	μ/kg	≤ 10

10. Chỉ tiêu thuốc bảo vệ thực vật

STT	Tên chỉ tiêu	Mức tối đa cho phép
1	Dư lượng thuốc BVTV	*Đảm bảo giới hạn* theo quy định tại thông tư 50/2016/TT- BYT ngày 30/12/2016

11. Yêu cầu khác:

- Cơ sở sản xuất kinh doanh sản phẩm đạt chứng nhận ISO 22000:2018 lĩnh vực sơ chế, chế biến gạo.
- Cơ sở sản xuất kinh doanh sản phẩm có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.
- Cơ sở sản xuất, chế biến và đóng gói sản phẩm đạt tiêu chuẩn TCVN 5603:2023 HACCP.
- Sản phẩm có giấy chứng nhận OCOP cấp tỉnh hạng 4 sao trở lên.

4	Gạo 5kg	1. Thành phần: gạo ST25 hoặc tương đương. 2. Thời hạn sử dụng: 06 tháng kể từ ngày sản xuất. Thời hạn còn sử dụng của sản phẩm ≥ 05 tháng kể từ ngày giao hàng. 3. Quy cách đóng gói và chất lượng bao bì - Khối lượng tịnh 05 kg/ túi. - Sản phẩm được đóng gói trực tiếp trong túi PE ghép mí kín.Sử dụng vật liệu chứa đựng, bao gói đảm bảo ATTP theo quy định. 4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt các yêu cầu về an toàn thực phẩm theo - QCVN 8-1: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

- QĐ Số: 46/2007/QĐ- BYT: ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ y tế về " Quy định giới hạn ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm"
- Thông tư 50/2016/TT –BYT ngày 30/12/2016 Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc BVTV trong thực phẩm
- TCVN 11888: 2017 Về gạo trắng

5. Chỉ tiêu cảm quan

*Hình thái bên ngoài: Hạt dài đều, rắn chắc, không mốc, không mọt. Giữ được vỏ cám mờ, giàu Vitamin.

*Trạng thái: Khô

* Màu sắc: màu trắng, gạo không bị biến màu

* Mùi vị: Mùi thơm đặc trứng của sản phẩm, không có mùi vị lạ

* Tạp chất : Không có tạp chất và côn trùng

* Không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật

* Không chất bảo quản.

6.Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức yêu cầu
1	Độ ẩm	%	≤ 14
2	Hàm lượng Glucid	%	≥ 60
3	Hàm lượng Lipit	%	≤ 3
4	Hàm lượng Protein	%	≥ 3

7.Chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa cho phép
1	TSVK Hiếu khí	CFU/g	10^6
2	Coliforms	CFU/g	10^3
3	Escherichia coli	CFU/g	10^2
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10^2
5	Clostridium Pefringens	CFU/g	10^2
6	Bacillus cereus	CFU/g	10^2
7	TSBT Nấm mốc- men	CFU/g	10^3

8. Chỉ tiêu kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức yêu cầu
1	Hàm lượng chì (Pb)	Mg/kg	≤ 0,2

2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	Mg/kg	≤ 0,4	

9.Chỉ tiêu độc tố nấm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức yêu cầu
1	Aflatoxin tổng số	μ/kg	≤ 10

10. Chỉ tiêu thuốc bảo vệ thực vật

STT	Tên chỉ tiêu	Mức tối đa cho phép
1	Dư lượng thuốc BVTV	*Đảm bảo giới hạn* theo quy định tại thông tư 50/2016/TT- BYT ngày 30/12/2016

11. Yêu cầu khác:

- Cơ sở sản xuất kinh doanh sản phẩm đạt chứng nhận ISO 22000:2018 lĩnh vực sơ chế, chế biến gạo.
- Cơ sở sản xuất kinh doanh sản phẩm có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.
- Cơ sở sản xuất, chế biến và đóng gói sản phẩm đạt tiêu chuẩn TCVN 5603:2023 HACCP.
- Sản phẩm có giấy chứng nhận OCOP cấp tỉnh hạng 4 sao trở lên.

1.3. Các yêu cầu khác

- Phương thức thanh toán:

+ Nhà thầu sẽ được thanh toán 100% giá trị hợp đồng sau khi bàn giao toàn bộ hàng hóa, các bên nghiệm thu, xuất hóa đơn, thanh lý hợp đồng theo quy định.

+ Chủ đầu tư sẽ giữ lại tối đa 3% giá trị hợp đồng để thực hiện công tác bảo hành hàng hóa (giữ lại một phần giá trị của hợp đồng hoặc nộp dưới dạng một bảo lãnh của ngân hàng), cho đến khi kết thúc thời gian bảo hàng của hàng hóa.

- Tài chính:

+ Chi phí dự thầu của nhà thầu đã bao gồm các loại thuế, phí, lệ phí (nếu có) theo quy định hiện hành tại thời điểm phát hành mời thầu; các chi phí vận chuyển, bốc dỡ, giao hàng, thiết kế in ấn (nếu có), dự phòng.

+ Nhà thầu có đề xuất cụ thể giá trị % thuế VAT của từng hàng hoá. Mức thuế suất giá trị gia tăng đối với các loại hàng hoá của các nhà thầu khi dự thầu được áp dụng chung với mức thuế suất giá trị gia tăng lập giá gói thầu. Việc xác định mức thuế VAT nhà thầu phải nộp khi thực hiện hợp đồng sẽ được xác định tại thời điểm nghiệm thu khối lượng công việc, bàn giao hàng hóa, căn cứ theo loại hình doanh nghiệp, hộ kinh doanh, cá nhân... và được điều chỉnh khi có sự thay đổi về thuế VAT theo quy định.

- Cung cấp lắp đặt, bảo dưỡng, sửa chữa ban đầu: Nhà thầu các nội dung thuyết minh về lắp đặt, bảo dưỡng, sửa chữa ban đầu phù hợp với hàng hóa và quy định.

- Bảo hành: 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 tối thiểu bằng thời hạn còn sử dụng của sản phẩm. Nhà thầu cam kết sẵn sàng có nhân sự thực hiện các công việc bảo hành trong thời gian 01 ngày kể từ ngày nhận được thông báo.

- Giao hàng:

+ Tại mỗi điểm nhà thầu giao hàng đến từng xưởng mà Chủ đầu tư chỉ định. 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 nhà máy khu công nghiệp, đủ sức khỏe và không mắc bệnh truyền nhiễm, giấy giới thiệu của công ty, số điện thoại, họ & tên.

+ Hàng hóa khi đến các đơn vị sử dụng phải được đóng thành phẩm bộ quà trước khi giao hàng. Khi phát tới tay người lao động về hình thức phải đẹp, ngay ngắn, không bị rách, hỏng.

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

- Khối lượng tăng giảm: Nhà thầu có cam kết sẽ cung cấp đầy đủ hàng hóa trong phạm vi tăng 10% khi có yêu cầu của Chủ đầu tư khi ký và thực hiện hợp đồng, cam kết cắt giảm hàng hóa trong phạm vi 10% khi có yêu cầu của Chủ đầu tư.

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

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

Nhà thầu có thuyết minh, cam kết và thực hiện các nội dung sau:

- Kiểm tra, thử nghiệm, nghiệm thu 01 mẫu hàng hóa: Nhà thầu nộp đến Chủ đầu tư trong giai đoạn tham dự thầu hoặc nộp bổ sung trong thời gian 05 ngày làm việc sau thời điểm đóng thầu hoặc được nộp khi Chủ đầu tư có yêu cầu tại thời điểm đánh giá, đối chiếu tài liệu (nếu có văn bản yêu cầu) hoặc nộp đến Chủ đầu tư khi hoàn thiện hợp đồng (nếu có văn bản yêu cầu). Hàng hóa có thể do Chủ đầu tư hoặc Tổ chuyên gia hoặc đơn vị thử nghiệm độc lập có chức năng thực hiện. Địa điểm nộp hàng hóa cho đại diện Tư vấn tại trụ sở Tư vấn đánh giá E-HSDT.

- Thử nghiệm: Căn cứ quy trình thử nghiệm được duyệt, nhà thầu cùng tư vấn giám sát (nếu có) thực hiện thử nghiệm, các giá trị thu được là một phần của công tác nghiệm thu hoàn thành đưa vào sử dụng.

- Chủ đầu tư có quyền kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa được cung cấp tại nơi bàn giao để khẳng định hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của hợp đồng.

- Bất kỳ hàng hóa nào qua kiểm tra, thử nghiệm mà không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì Chủ đầu tư có quyền từ chối và Nhà thầu phải có trách nhiệm thay thế bằng hàng hóa khác hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật trong thời gian 02 ngày làm việc kể từ ngày nhận được thông báo. Trường hợp Nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh các hàng hóa không phù hợp, Chủ đầu tư có quyền từ chối hàng hóa đó do không đáp ứng yêu cầu kỹ thuật Chương V, mọi rủi ro và chi phí liên quan do Nhà thầu chịu. Các hàng hóa đáp ứng kiểm tra, thử nghiệm sẽ là một phần của số lượng hàng hóa được bàn giao theo hợp đồng mua bán.

- Kiểm tra, thử nghiệm các nội dung đã hoàn thiện: được thực hiện khi đã cung cấp hoàn chỉnh và được thực hiện tại nơi bàn giao. Nhà thầu chịu tất cả chi phí có liên quan đến thực hiện thử nhiệm nghiệm thu, các thử nghiệm phục vụ nghiệm thu, vận hành và các công việc có liên quan đến công tác nghiệm thu.