

## 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.*

*Trường hợp không thể mô tả chi tiết hàng hóa theo đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng, thiết kế công nghệ, tiêu chuẩn công nghệ thì 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-HSDI 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 gói thầu: Mua sắm quà Tết Nguyên đán Xuân Bính Ngọ năm 2026

Tên dự án: Mua sắm quà Tết Nguyên đán Xuân Bính Ngọ năm 2026

Giá gói thầu: 665.590.000 đồng

Thời gian thực hiện: 5 ngày.

#### 1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

**- Phần quà Tết 2026 bao gồm: 1 chai dầu ăn, 1 chai nước nho có ga, 1 túi môi trường Tết lớn, 1 hộp bánh quy bơ, 1 gói hạt nêm, 2 chai nước mắm.**

*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:*

STT	Tên hàng hoá	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng
(1)	(2)		(3)	(4)

STT	Tên hàng hoá	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng
	<b>Phần quà Tết 2026</b>			
1	Dầu ăn	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thành phần: dầu olein, dầu hạt cải, dầu hướng dương tinh luyện, vitamin A palmitat</li> <li>Không sử dụng chất bảo quản và chất tạo màu.</li> <li>Không Cholesterol và a-xit béo cấu hình Trans theo khuyến nghị của FDA.</li> <li>- Thông tin dinh dưỡng trong 100g.</li> <li>Chất béo toàn phần <math>\geq 100g</math></li> <li>Omega 3 <math>\geq 2,2g</math></li> <li>Omega 6 <math>\geq 24g</math></li> <li>Omega 9 <math>\geq 48g</math></li> <li>Vitamin A tối thiểu 2700mcg</li> <li>Vitamin E tối thiểu 14mg</li> <li>- Thời hạn sử dụng <math>\geq 24</math> tháng kể từ ngày sản xuất</li> <li>- Quy cách đóng gói: Chai PET <math>\geq 2</math> lít</li> <li>- Yêu cầu chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng kín trong chai PET đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y tế</li> <li>- Có bản tự công bố sản phẩm và được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm địa phương tiếp nhận, đăng tải trên trang thông tin điện tử của Chi cục.</li> <li>- Theo QCVN 9-2: 2011: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng</li> </ul>		1.090
2	Nước nho có ga	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thành phần: nước ép nho cô đặc <math>&gt;99\%</math>, (100% nước ép nho đỏ hoặc nho trắng)</li> <li>- Cảm quan: Dạng lỏng, không tạp chất và vật thể lạ. Mùi Thơm dịu đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Vị ngọt, không có vị lạ.</li> <li>- Hạn sử dụng tối thiểu 36 tháng kể từ ngày sản xuất.</li> <li>- Quy cách đóng gói</li> <li>+ Thể tích thực 750ml/chai</li> <li>- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trực tiếp bằng bao bì thủy tinh. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo đúng quy định của Bộ Y Tế.</li> <li>- Có kiểm nghiệm đạt các tiêu chuẩn quy định tại QCVN 6-2:2010/BYT – quy chuẩn</li> </ul>		1.090

STT	Tên hàng hoá	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng
		kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn.		
3	Túi môi trường Tét lớn	<p>- Chất liệu: 100% Polypropylen.</p> <p>- Túi xách nhựa được làm từ chất liệu an toàn sức khỏe và thân thiện với môi trường, đảm bảo không gây dị ứng cho người sử dụng, sử dụng được nhiều lần.</p> <p>- Sản phẩm dạng phẳng, gấp gọn tiện dụng, có quai xách</p> <p>-Chỉ tiêu ngoại quan: bề mặt túi sạch sẽ, không còn dấu chỉ xô và không có lỗi ngoại quan, đường may chắc chắn, dây quai mềm, chắc chắn.</p> <p>- Giới hạn cho phép các yếu tố kim loại nặng</p> <p>Hàm lượng chì giới hạn 0,1 Mg/kg</p> <p>Hàm lượng cadimi giới hạn 0,01 Mg/kg</p> <p>Hàm lượng thủy ngân giới hạn 0,01 Mg/kg</p> <p>Hàm lượng antimin giới hạn 0,02 Mg/kg</p> <p>Hàm lượng asean giới hạn 0,02 Mg/kg -</p> <p>Kích thước túi: Chiều cao: 43.5 cm; Chiều rộng: 39.5 cm; Đáy: 22 cm.</p> <p>- Màu sắc: Quai xách và nền túi màu đỏ tươi #FF00FF, chữ in màu trắng #FFFFFF</p> <p>- Mặt trước in chữ.</p> <p style="text-align: center;">Tét an khang</p> <p>- Hoa văn trang trí: canh mai, bánh chưng, dưa hấu,....</p>		1.090
4	Bánh quy bơ	<p>Thành phần: Bột lúa Mì, Đường, Bơ (Từ sữa) (&gt;17%), dầu thực vật, Sirô Glucose, Trứng, Dừa sấy, Nho khô không hạt, Bột sữa tách béo, muối....</p> <p>Quy cách đóng gói</p> <p>Khối lượng 1 hộp thiếc &gt;680g.</p> <p>Chất lượng bao bì: Sản phẩm được sắp xếp vào khay giấy trong bao bì trực tiếp là hộp thiếc và bao bì ngoài là hộp giấy. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế</p> <p>Thành phần dinh dưỡng:</p> <p>Trên 100g kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Năng lượng &gt;500kcal</li> <li>- Chất béo &lt;25g</li> </ul>		1.090

STT	Tên hàng hoá	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cholesterol &lt;25mg</li> <li>- Cacbonhydrat &gt;65g</li> <li>- Xơ thực phẩm &lt;3g</li> <li>- Đường &lt;22g</li> </ul> <p>- Có kiểm nghiệm Đạt các chỉ tiêu TCVN 5909 – 1995 BÁNH BÍCH QUY</p>		
5	Hạt nêm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thành phần: Muối I-ốt (&gt;45%), chất điều vị Monosodium L-glutamate, đường, bột sắn, bột thịt và bột chiết xuất xương ống và tủy và bột thịt thăn (&gt;20g/kg), bột lên men từ đậu tương, bột chiết xuất nấm men, mỡ....</li> <li>- Quy cách đóng gói: gói ≥400g</li> <li>- Chất liệu bao bì phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm QCVN 12-1:2011/BYT của bộ Y Tế.</li> <li>- Hạn sử dụng tối thiểu 15 tháng</li> <li>- Có bản tự công bố sản phẩm và được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm địa phương tiếp nhận, đăng tải trên trang thông tin điện tử của Chi cục.</li> </ul>		1.090
6	Nước mắm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thành phần: cá cơm (70%), nước, muối ăn, chất điều vị (INS 631, INS 950). Không có phụ gia khác.</li> <li>không có urê gây hại, không có vi khuẩn yếm khí gây biến đổi mùi, không có vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm, không có nấm men, nấm mốc.</li> <li>- Chỉ tiêu cảm quan: màu từ nâu vàng đến nâu đậm, đặc trưng của sản phẩm: trong, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối và do kết tủa protein, vị mặn, có hậu ngọt của đậm cá, không mặn chát, đắng, không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường.</li> <li>- Thông tin dinh dưỡng: 50 độ đậm</li> <li>- Thời hạn sử dụng ≥ 12 tháng kể từ ngày sản xuất</li> <li>- Quy cách đóng gói: Chai ≥250 ml</li> <li>- Yêu cầu chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong chai thủy tinh, nắp nhựa PE tiếp</li> </ul>		2.180

STT	Tên hàng hoá	Thông số kỹ thuật	Đơn vị tính	Khối lượng
		<p>xúc trực tiếp đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y tế</p> <p>- Có bản tự công bố sản phẩm và được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm địa phương tiếp nhận, đăng tải trên trang thông tin điện tử của Chi cục.</p> <p>- Có kiểm nghiệm đạt các chỉ tiêu quy định tại tiêu chuẩn Việt Nam về nước mắm (TCVN5107:2018).</p>		

- Hàng hóa nhập khẩu phải cung cấp CO/CQ.
- Hàng hóa phải cung cấp bản tự công bố sản phẩm và được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tiếp nhận, đăng tải trên trang thông tin điện tử của Chi cục.
- Nhân hàng hóa bắt buộc phải thể hiện các nội dung theo quy định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017;
- Hàng hóa phù hợp với quy định tại Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về việc quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Theo Thông tư 50/2016/TT-BYT, quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm;
- Hàng hóa có kiểm nghiệm phù hợp với quy định theo QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm; theo QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật thực phẩm, QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (minh chứng kiểm nghiệm).
- Hàng hóa đáp ứng theo Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Hàng cung cấp phải được vận chuyển bằng phương tiện phù hợp với Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 (hồ sơ chứng minh).
- Nhà thầu phải có các phương án xử lý nếu xảy ra sự cố khi thực hiện gói thầu. Có cam kết chịu trách nhiệm và bồi thường toàn bộ thiệt hại đối với phần sự cố mà nguyên nhân do lỗi của nhà thầu.
- Nhà thầu phải lập bảng so sánh tính đáp ứng thông số kỹ thuật giữa hàng hóa chào thầu và thông số kỹ thuật yêu cầu của E-HSMT.
- Nếu có nghi ngờ về chất lượng hàng hóa khi giao hàng, nhà thầu cam kết chi trả tất cả các chi phí phát sinh khi chủ đầu tư thuê đơn vị lấy mẫu giám định, chi phí kiểm tra tại phòng thí nghiệm đạt ISO 17025:2017 và do chủ đầu tư chỉ định.
- Bất kỳ hàng hóa nào qua kiểm tra, thử nghiệm, kiểm nghiệm mà không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì theo thứ tự ưu tiên: một là Chủ đầu tư có quyền từ chối và hủy hợp đồng; hai là cho phép nhà thầu thay thế bằng hàng hóa khác để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật; ba là Chủ đầu tư có quyền mua tại đơn vị cung cấp khác đáp ứng đúng

*các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật có thể giá cao hơn, mọi chi phí phát sinh bên nhà thầu chịu.*

*- Cam kết khi được mời đối chiếu tài liệu, nhà thầu phải mang 01 bộ hàng mẫu và túi theo yêu cầu kỹ thuật đến đối chiếu tài liệu (chủ đầu tư cần kiểm tra mẫu in, kích thước và chất liệu túi vải đảm bảo đồng bộ).*

## **Mục 2. Bản vẽ:**

**Không có bản vẽ**

## **Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm**

Khi có yêu cầu của chủ đầu tư và nhà thầu chịu mọi toàn bộ chi phí kiểm nghiệm