

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

- Dự toán: Mua quà tặng Đoàn viên người lao động nhân dịp Tết Bính Ngọ năm 2026.

- Tên gói thầu: : Mua quà tặng Đoàn viên người lao động nhân dịp Tết Bính Ngọ năm 2026

- Địa điểm thực hiện: Công đoàn cơ sở Công ty TNHH Danu Vina, Địa chỉ: Lô 56-58-60, Khu chế xuất Sài Gòn Linh Trung, Phường Linh Xuân, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh.

- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn một túi hồ sơ.

- Nguồn vốn: Nguồn tài chính CĐCS năm 2025

- Thời gian thực hiện gói thầu: 07 ngày.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

Thông số kỹ thuật của hàng hóa và các dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn sau đây:

*** Yêu cầu về kỹ thuật của bộ quà Tết:**

STT	DANH MỤC HÀNG HÓA	MÔ TẢ HÀNG HÓA
1	Gạo nếp	Thành phần: Nếp cái hoa vàng 100% Khối lượng: 1kg/gói Hạt to đều, không ẩm mốc. Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Có dán tem, nhãn (hoặc tài liệu tương đương) ghi rõ thời điểm đóng gói, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ và khối lượng - Bao bì: In theo yêu cầu kèm dòng chữ “ Ban chấp hành CĐCS Công ty TNHH Danu Vina kính tặng ”
2	Nước mắm	- Thành phần: Nguyên liệu: + Cá cơm, muối, nước, gạo men đỏ, chiết xuất trái dành dành, maltodextrin.

STT	DANH MỤC HÀNG HÓA	MÔ TẢ HÀNG HÓA
		<p>Phụ gia:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Chất điều vị (621, 627, 631, 640); Chất điều chỉnh độ acid (330); Chất ổn định (415); Phẩm màu tổng hợp (150a); Hương nước mắm tổng hợp. - Thời hạn sử dụng sản phẩm: 02 năm kể từ ngày sản xuất - Khối lượng: 500 ml/Chai <p>Thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm; - QCVN 12-1:2011/BYT: 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 12-4:2015/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; - Quyết Định số 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm; - Thông Tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
3	Dầu ăn	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: 100 % dầu đậu nành nguyên chất, vitamin A palmitat. - Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất - Khối lượng: 2 Lít/Chai <p>Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Theo QCVN 8-2: 2011/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. - Theo quyết định số 46/2007/QĐ – BYT, Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
4	Hạt nêm	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Muối, chất điều vị (Mononatri L-glutamat, Dinatri 5'-ribonucleotid), tinh bột khoai mì, đường, chiết xuất xương thịt hầm (từ xương ống, tủy và thịt heo) 4,7 %, dầu cọ, đạm chiết xuất từ thịt heo 0,5 %,

STT	DANH MỤC HÀNG HÓA	<i>MÔ TẢ HÀNG HÓA</i>
		<p>hương thịt tổng hợp, bột gia vị, gelatin, hành tây 0,03 %, củ cải trắng 0,03%, phẩm màu tự nhiên Gardenia yellow.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thời hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất - Khối lượng: 900 gram/Gói <p>Thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Theo QCVN 8-2: 2011/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
5	Đường	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Đường mía 100% - Khối lượng: 1 Kg/Gói - Chất liệu bao bì: Túi 1kg: làm từ vật liệu màng túi OPP/PE/LDPE; PET/PE/LDPE;PA/LLDPE; stick làm từ giấy tráng PE bên trong. Đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế. <p>Thực phẩm đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. - Phù hợp tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7270: 2003: Đường trắng và đường tinh luyện - yêu cầu vệ sinh: Vi sinh vật. - Phù hợp thông tư 50/2016/TT-BYT – Thông tư quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
6	Bột ngọt (cánh lớn)	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Mononatri L-glutamat tinh khiết 99+% (chất điều vị). <p>(Thành phần Mononatri L-glutamat được sản xuất tại Việt Nam, nhập khẩu từ Thái Lan, nhập khẩu từ Indonesia:</p> <p>Được sản xuất từ nguyên liệu thiên nhiên là mía đường và khoai mì (sắn)).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thời hạn sử dụng: 60 tháng kể từ ngày sản xuất - Khối lượng: 1 Kg/Gói <p>Thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:</p>

STT	DANH MỤC HÀNG HÓA	<i>MÔ TẢ HÀNG HÓA</i>
		- QCVN 4-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm - Chất điều vị - Phụ lục II - Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử đối với Mononatri L-Glutamat.
7	Bánh quy	- Thành phần: Bột lúa mì, Đường, Bơ (Từ Châu Âu/ Không Từ Châu Âu) (17,16%), Dầu dừa, Si rô glucose, Cơm dừa sấy, Quả phúc bồn tử, Bột sữa tách béo, Bột trứng, Muối, Chất tạo xốp (INS503(ii)), Hương liệu nhân tạo (Vani), Chất chống oxy hóa (INS307b). - Khối lượng: 681 gram/ Hộp

Mục 2. Bản vẽ: Không có

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Trong quá trình giao nhận, đại diện của Chủ đầu tư có quyền kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa được cung cấp để đảm bảo hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của hợp đồng. Thời gian, địa điểm và cách thức tiến hành kiểm tra, thử nghiệm: Hàng hóa sẽ được kiểm tra ngay sau khi tiến hành bàn giao của Chủ đầu tư, hàng hóa sẽ được kiểm tra bằng mắt thường hoặc trong trường hợp nghi ngờ về chất lượng Chủ đầu tư sẽ yêu cầu kiểm tra bằng các thiết bị chuyên dụng. Chi phí cho việc kiểm tra, thử nghiệm do Nhà thầu chịu. Trường hợp hàng hóa không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì Chủ đầu tư có quyền chấm dứt hợp đồng, trả lại toàn bộ số hàng hóa mà Nhà thầu đã giao của lô hàng đó, yêu cầu phạt vi phạm hợp đồng và bồi thường thiệt hại đối với Nhà thầu. Việc thực hiện kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa của Chủ đầu tư không dẫn đến miễn trừ nghĩa vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác theo hợp đồng của Nhà thầu.

* Với những nội dung yêu cầu của E-HSMT, đề nghị các nhà thầu khi chuẩn bị phải làm rõ, đầy đủ trong E-HSDT của nhà thầu; nếu trong E-HSDT của nhà thầu không cung cấp đủ các yếu tố theo yêu cầu của E-HSMT, Chủ đầu tư sẽ không cần phải yêu cầu nhà thầu làm rõ thêm, xem như E-HSDT không đạt yêu cầu nội dung đó của HSMT; trên cơ sở E-HSDT của nhà thầu Chủ đầu tư có quyền kiểm tra, đối chiếu thông tin hồ sơ của nhà thầu cung cấp qua mạng với thực tế. Nếu nhà thầu cần làm rõ nội dung của E-HSMT, đề nghị liên hệ Chủ đầu tư theo đúng quy định, Chủ đầu tư sẽ hỗ trợ.

