

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

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

- Tên dự toán mua sắm: Mua quà tết âm lịch nguyên đán Bính Ngọ năm 2026 ;
- Tên gói thầu: Mua quà tết âm lịch nguyên đán Bính Ngọ năm 2026 ;
- Chủ đầu tư: Công đoàn cơ sở Công ty TNHH Sees Vina.
- Địa điểm thực hiện: Thôn Vạn Tải, xã Tứ Kỳ, Thành phố Hải Phòng.
- Nguồn vốn: Tài chính công đoàn.
- Loại hợp đồng: Trọn gói;
- Thời gian thực hiện gói thầu: 3 ngày

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1. Yêu cầu về kỹ thuật chung như sau:

- Tiêu chuẩn hàng hóa:
 - + Chất lượng mới 100%, chưa qua sử dụng, sản xuất năm 2025 trở về sau. 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 cam kết có Giấy chứng nhận xuất xứ CO, Giấy chứng nhận chất lượng CQ (nếu hàng hoá nhập khẩu) và cung cấp các giấy tờ CO, 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 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 cam kết 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 cam kết 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 hàng hoá dự phòng trên tổng số lượng hàng hoá để thực hiện ngay công tác đổi hàng khi phát hiện các hàng hoá 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 hoá. 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 hoá theo đúng yêu cầu kỹ thuật. Đóng gói hàng hoá 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 hoá

- Yêu cầu vận chuyển:

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

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

1.2.2. Yêu cầu về thông số kỹ thuật chi tiết như sau:

STT	Tên hàng hóa	Tiêu chuẩn kỹ thuật/Tiêu chuẩn chất lượng
1	Sét 1	<p>1. Dầu ăn - 5 lít</p> <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. - Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: + Quy Cách đóng gói: Thùng tích thực ở 20 °C: 5 lít + Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong chai nhựa PET (bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm). - Phù hợp với quy định 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.

+ Theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định về "Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm".

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

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

1.2. Các chỉ tiêu lý hóa:

Stt	Chỉ tiêu chất lượng	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Trị số a-xít	mg KOH/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)	g I-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/100g	≥ 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

1.3. 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 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

1.4. 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 tối đa
1.	Hàm lượng As	mg/kg	0,1
2.	Hàm lượng Pb	mg/kg	0,1

1.5. Hàm lượng độc tố vi nấm:

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Hàm lượng Aflatoxin B ₁	µg/kg	5
2	Hàm lượng Aflatoxin B ₁ B ₂ G ₁ G ₂	µg/kg	15

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Coliforms	MPN/mL	0	ISO 4831:2006 (*)
2	Escherichia coli	MPN/mL	0	ISO 16649-3:2015 (*)
3	Salmonella spp.	/25mL	Không phát hiện	TCVN 8342:2010 (*)
4	Staphylococcus aureus	CFU/mL	< 01	ISO 6888-1:1999/Amd.1. 2003 (*)
5	Tổng nấm men, nấm mốc	CFU/mL	< 01	ISO 21527-2:2008 (*)
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/mL	< 01	ISO 4833-1:2013 (*)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1	Hàm lượng Tạp chất không tan	%	TCVN 6125:2010	KPH (LOD: 0,01 %)
9.2'	Hàm lượng Acid béo tự do (tính theo Acid acetic)	%	TCVN 6127:2010	0,04
9.3'	Chỉ số Iod	g I ₂ /100g dầu	TCVN 6122:2015	127
9.4'	Hàm lượng Vitamin A (Retinyl palmitat)	IU/100g	NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)	1,06 x 10 ⁴
9.5'	Chỉ số Peroxide	meq O ₂ /kg	TCVN 6121:2018	0,65
9.6'	Hàm lượng Vitamin E (DL alpha tocopherol)	mg/100g	NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)	15,0
9.7'	Chỉ số acid	mg KOH/g dầu	TCVN 6127:2010	0,07
9.8'	Hàm lượng Trans Fat (C18:1n9t, C18:2n6t)	g/14g	NIFC.04.M.107 (GC-FID)	KPH (LOD: 2,1 x 10 ⁻⁴ g/14g)

<i>STT</i>	<i>Tên chỉ tiêu</i>	<i>Đơn vị</i>	<i>Phương pháp thử</i>	<i>Kết quả</i>
9.1	Hàm lượng Chlordane	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.2	Hàm lượng Chlorpyrifos	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.3	Hàm lượng Heptachlor	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.4	Hàm lượng Clethodim	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)
9.5	Hàm lượng Cyproconazole	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)
9.6	Hàm lượng Flusilazole	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.7	Hàm lượng Methomyl	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)

<i>STT/ No</i>	<i>Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters</i>	<i>Đơn vị tính/ Unit</i>	<i>Kết quả/ Result</i>	<i>Phương pháp/ Test method</i>
1	As	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,02	AOAC 986.15 (*)
2	Pb	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,05	CASE.TN.0018 (Ref. AOAC 999.11) (*)
3	Béo	g/100g	100	CASE.NS.0008 (Ref.FAO 14/7 p.212,1986) (*)
4	Độ ẩm và chất bay hơi	g/100g	0,05	TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016) (*)
5	Năng lượng	kcal/100g	900	Food and Drug Administration (*)
6	Acid béo bão hòa	g/100g	17,1	CASE.SK.0107 (GC) (*)
7	Acid béo không bão hòa	g/100g	82,4	CASE.SK.0107 (GC) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
8	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0018 (HPLC) (*)
9	Aflatoxin B1, B2, G1, G2	µg/kg	Aflatoxin B1: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin B2: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin G1: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin G2: Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0018 (HPLC) (*)
10	Cholesterol	g/100g	Không phát hiện, MDL = 0,0001	CASE.SK.0012 - GC (*)
11	Omega 3	mg/100g	4563	CASE.SK.0107 (GC) (*)
12	Omega 6	g/100g	52,1	CASE.SK.0107 (GC) (*)
13	Omega 9	g/100g	25,5	CASE.SK.0107 (GC) (*)

2	Sét 2	<p>1. Nước mắt cá cơm</p> <p>- Thành phần: Cá cơm 76%, muối 24%.</p> <p>Thông tin cảnh báo: Hiện tượng kết tinh muối (dạng màng, bột mịn, hạt) và đậm màu trong quá trình sử dụng và bảo quản là hoàn toàn tự nhiên, không gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.</p> <p>-Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.</p> <p>-Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói: Chai nhựa có khối lượng tịnh thể tích thực: 650ml.</p> <p>- Cơ sở sản xuất sản phẩm đạt chứng nhận ISO 22000: 2018 do Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận TQC CGLOBAL cấp.</p> <p>- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:</p> <p>4.1. Các chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. (Phần II mục 1.19, mục 2.31, mục 3.40, mục 4.16)</p>		
----------	--------------	--	--	--

TT	Tên chỉ tiêu	Mức tối đa
1	Arsen vô cơ (As) mg/l hoặc mg/kg	1.0
2	Cadimi (Cd) mg/l hoặc mg/kg	1.0
3	Chì (Pb) mg/l hoặc mg/kg	2.0
4	Thủy ngân (Hg) mg/l hoặc mg/kg	0.05

4.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo QCVN 8-3:2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm(Phần II mục 4.1)

TT	Tên chỉ tiêu	Mức tối đa
1	E.coli	7×10^2
2	Salmonella	Không phát hiện

4.3. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: theo TCVN 5107:2018 về nước mắm

Yêu cầu cảm quan đối với nước mắm

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Từ nâu vàng đến nâu đậm, đặc trưng cho sản phẩm
2. Độ trong	Trong, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có)
3. Mùi	Mùi đặc trưng của sản phẩm nước mắm, không có mùi lạ
4. Vị	Ngọt của đạm cá thủy phân, có hậu vị, có vị mặn nhưng không mặn chát
5. Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường	Không được có

Yêu cầu lý - hóa đối với nước mắm

Chỉ tiêu	Mức công bố
1. Hàm lượng muối, biểu thị theo Natriclorua, tính bằng g/l không nhỏ hơn	245
2. Hàm lượng Nitơ tổng số tính theo g/l	20 (± 2)
3. Hàm lượng Nitơ axit amin tính bằng % so với Nitơ tổng số không nhỏ hơn	35
4. Hàm lượng Nitơ amôniac tính bằng % so với Nitơ tổng số không lớn hơn	20
5. Độ pH	5-6.5

4.3. Giá trị dinh dưỡng chỉ tiêu theo Thông tư số 29/2023/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị ghi trên nhãn	Khoảng dao động (min ~ max)
1	Năng lượng (Energy)	Kcal/100ml	50.02	40.02 ÷ 60.02
2	Chất đạm (Protein)	g/100ml	11.86	9.49 ÷ 14.23
3	Carbohydrat (Carbohydrate)	g/100ml	0.51	0.41 ÷ 0.61
4	Chất béo (Total fat)	g/100ml	0	
5	Natri (Sodium)	mg/100ml	11285	9028 ÷ 13542

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW021 VW (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 ml	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Không phát hiện
2	VW209 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	/ml	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện
3	VD231 VD (a) Nitơ-amoniac (NH ₃ -N)	g/l	TCVN 3706:1990	3.57
4	VW04K VW (a) pH value		N79-R-RD1-TP-9758 (Ref.TCVN 4835: 2002)	5.87
5	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/l	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)
6	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/l	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)
7	VW074 VW (a) Thủy ngân (Hg)	mg/l	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.007)
8	VW079 VW (a) Muối (NaCl)	g/l	TCVN 3701:2009	256
9	VW07F VW (a) Nitơ-acid amin	g/l	TCVN 5107:2018	13.7
10	VW04U VW (a) Nitơ-amin amoniac	g/l	TCVN 3707:1990	17.3
11	VW04T VW (a) Nitrogen-Ammonia	g/l	TCVN 3706:1990	3.57

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD222 VD (a) Nitơ	g/l	TCVN 3705:1990	18.9

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 ml	AOAC 991.43	Không phát hiện (LOD=0.05)
2	VW066 VW (a) Protein	g/ 100 ml	N79-R-RD1-TP-9757 (Ref. TCVN 8125:2015)	11.86
3	VW081 VW (a) Béo tổng	g/ 100 ml	N79-R-RD1-TP-9756 (Ref. TCVN 8136:2009)	Không phát hiện (LOD=0.1)
4	VWWS6 VW Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 ml	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	0.51
5	VD824 VD Muối (tính từ Natri)	g/ 100 ml	AOAC 969.23 (F-AES)	28.2
6	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 ml	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	11285
7	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 ml	FAO 2003 77	50.02

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD222 VD (a) Nitơ	g/l	TCVN 3705:1990	20,8
2	VD232 VD (a) Nitơ Amin-Amohiac	g/l	TCVN 3707:1990	14,1
3	VD270 VD (a) Muối (NaCl)	g/l	TCVN 3701:2009	302
4	VW071 VW (a) Asten (As)	mg/l	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.02)

2. Nước mắt Hảo hạng

- Thành phần: Cá cơm 76%, muối thực phẩm 24%.
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói: Sản phẩm được đựng trong các chai, lọ thủy tinh, chai/can nhựa PE, được đóng thùng Cacton, túi xách bên ngoài. Chai có dung tích: 525ml.
- Cơ sở sản xuất sản phẩm đạt chứng nhận ISO 22000: 2018 do Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận TQC CGLOBAL cấp.
- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

4.1. Các chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. (Áp dụng cho nước chấm)

TT	Tên chỉ tiêu	Mức tối đa (mg/l)
1	Arsen	1.0
2	Cadimi	1.0
3	Chì	2.0
4	Thủy ngân	0.05

4.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 áp dụng cho nhóm Gia vị

TT	Tên chỉ tiêu	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	10^4
2	Coliforms	10^2
3	E.coli	Không có
4	S.aureus	3
5	Cl.perfringens	10
6	Salmonella	Không có
7	V.parahaemolyticus	10

4.3. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: theo TCVN 5107:2018 về nước mắm

Chi tiêu	Mức công bố
1. Hàm lượng muối, biểu thị theo Natriclorua, tính bằng g/l không nhỏ hơn	245
2. Hàm lượng Nitơ tổng số tính theo g/l	33 (+- 3)
3. Hàm lượng Nitơ axit amin tính bằng % so với Nitơ tổng số không nhỏ hơn	50
4. Hàm lượng Nitơ amôniac tính bằng % so với Nitơ tổng số không lớn hơn	20
5. Độ pH	5-6,5

4.4. Yêu cầu cảm quan: theo TCVN 5107:2018

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Màu sắc	Từ nâu vàng đến nâu đậm, đặc trưng cho sản phẩm
2	Độ trong	Trong, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có)
3	Mùi	Mùi đặc trưng của sản phẩm nước mắm, không có mùi lạ
4	Vị	Ngọt của đạm cá thủy phân, có hậu vị, có vị mặn nhưng không mặn chát
5	Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường	Không được có

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW021 VW (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 ml	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Không phát hiện
2	VW013 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ml	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=1)
3	VW016 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ml	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=1)
4	VW006 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ml	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013); TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013)	Không phát hiện (LOD=1)
5	VW01L VW (a) <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	cfu/ml	TCVN 5648:1992	Không phát hiện (LOD=1)
6	VD222 VD (a) Nitơ	g/l	TCVN 3705:1990	32.4
7	VD231 VD (a) Nitơ-amoniac (NH ₃ -N)	g/l	TCVN 3706:1990	5.60
8	VD232 VD (a) Nitơ Amin-Amoniac	g/l	TCVN 3707:1990	23.7
9	VD103 VD (a) Độ acid (tính theo acid acetic)	g/l	TCVN 3702:2009	11.05
10	VD270 VD (a) Muối (NaCl)	g/l	TCVN 3701:2009	252
11	VD1NF VD (a) Nitơ-acid amin	g/l	TCVN 5107:2018	18.1
12	VD882 VD Nitơ-Acid Amin / Nitơ tổng	%	TCVN 3705:1990; TCVN 5107:2018	55.9
13	VW05Y VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	MPN/ml	ISO 6888-3:2003	Không phát hiện (LOD=0)
14	VW209 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	/ml	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VW021 VW (a) <i>Salmonella</i> spp.	/25 ml	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Not Detected
2	VW013 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ ml	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Not detected (LOD=1)
3	VW016 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ ml	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Not detected (LOD=1)
4	VW006 VW (a) Aerobic Plate Count	cfu/ ml	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022	Not detected (LOD=1)
5	VW01L VW (a) <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	cfu/ ml	TCVN 8988:2012	Not detected (LOD=1)
6	VD231 VD (a) Nitrogen-Ammonia (NH ₃ -N)	g/ l	TCVN 3706:1990	6.01
7	VD976 VD Nitrogen-Ammonia/Total Nitrogen	%	TCVN 3705:1990; TCVN 3706:1990	14.0
8	VW04K VW (a) pH value		N79-R-RD1-TP-9758 (Ref.TCVN 4835: 2002)	5.75
9	VD103 VD (a) Acid(calculated as acetic acid)	g/ l	TCVN 3702:2009	12.80
10	VW072 VW (a) Lead (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Not detected (LOD=0.017)
11	VW073 VW (a) Cadmium (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	0.084
12	VW074 VW (a) Mercury (Hg)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Not detected (LOD=0.007)
13	VW209 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	/ml	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Not Detected
14	VW05Y VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	MPN/ ml	TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3:2003)	Not Detected (LOD=0)
15	VW07F VW (a) Amino acid nitrogen	g/ l	TCVN 5107:2018	23.7
16	VW04U VW (a) Nitrogen-amin amoniac	g/ l	TCVN 3707:1990	29.7
17	VW04T VW (a) Nitrogen-Ammonia	g/ l	TCVN 3706:1990	6.01
18	VW079 VW (a) Salt (NaCl)	g/ l	TCVN 3701:2009	248

3. Omai mận 210g

- Thành phần: Quả mận tươi (95%), đường kính trắng, muối ăn, củ gừng.
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
- + Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng vào trong hộp nhựa, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.
- + Quy cách đóng gói: 210g
- Yêu cầu về an toàn thực phẩm
- + Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN số 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- + Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về việc ban hành quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- + Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN số 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;

- + Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ y tế Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm
 - + Quyết định số 3348/2001/QĐ-BYT ngày 31/07/2001 của Bộ y tế ban hành Thường quy kỹ thuật định lượng Clostridium perfringens trong thực phẩm;
 - + Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004) về Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi.
 - + Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 08:2023/BTNMT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước mặt.
- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	1.5 x 10 ²	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
2	Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
3	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0)	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
4	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
5	Đạm (*) / Protein (*)	6.34	%	AVA-KN-PP.HL/01
6	Béo tổng (*) / Total fat (*)	0.617	%	AVA-KN-PP.HL/02
7	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	22.1	%	AVA-KN-PP.HL/05
8	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	69.9	%	AVA-KN-PP.HL/04
STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
9	Cadimi (Cd)(*) / Cadmium (Cd)(*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP-QP/011 (Ref.AOAC 999.10-2005 ¹ Pb and Cd)
10	Chì (Pb)(*) / Lead (Pb)(*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.02)	mg/kg	AVA-KN-PP-QP/012 (Ref.AOAC 999.10-2005- Pb and Cd)

4. Miến

- Thành phần: 85% bột dong; 15% nước.
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:
- Ngày sản xuất: xem trên vỏ bao bì.
- Hạn sử dụng: xem trên vỏ bao bì.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

+ Được đóng gói trong bao bì túi nhựa; có lớp tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm là lớp nhựa PE đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế, khối lượng tịnh: 250g.

- Cơ sở sản xuất sản phẩm đạt chứng nhận ISO 22000: 2018 do Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận TQC CGLOBAL cấp.

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

+ Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm theo tiêu chuẩn:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
2	Coliforms	CFU/g	10^3
3	Ecoli	CFU/g	10^2
4	Bacillus cereus	CFU/g	10^2
5	Clostridium perfringens	CFU/g	10^2
6	Staphylococcus aureus	CFU/g	10^3
7	Tổng số nấm men	CFU/g	10^2
8	Tổng số nấm mốc	CFU/g	10^2
9	Samonella spp	/25g	0

+ 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	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Ochratoxin A (OTA)	µg/kg	5

+ QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Cd	mg/kg	0,1
2	Hàm lượng Pd	mg/kg	0,2

+ ND 43/2017/NĐ-CP Nghị định về nhãn hàng hóa và Nghị định 111/2021/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của chính phủ về nhãn hàng hóa.

5. Hộp quà tết thiết kế theo yêu cầu

- Hộp quà tết thiết kế theo yêu cầu, họa tiết hoa văn liên quan đến chúc mừng năm mới, kích thước phù hợp với sản phẩm (Nhà thầu đính kèm thiết kế dự kiến của hộp khi nộp hồ sơ dự thầu)

- Chất liệu Giấy Duplex 250gsm, bồi sóng E không lẫn sần (Hoặc chất liệu khác tương đương, chắc chắn để đựng set quà) Đóng sẵn sản phẩm theo set quà khi giao

Kèm túi nilon đảm bảo:

- Túi mới chắc chắn, không bị rách, chịu được trọng lượng tổng các sản phẩm trên.

- Màu đỏ

- Túi được dùng để đựng thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, không chứa các chất độc hại ảnh hưởng tới sức khỏe người sử dụng.

- Có chứng nhận kiểm nghiệm theo phương pháp thử QCVN 12-1:2011/BYT hoặc tương đương:

+ Không phát hiện: PB, Cd, Kim loại nặng, KMnO₄, Cặn khô.

+ Không phát hiện nấm men, nấm mốc theo phương pháp thử TCVN 8275-2:2010 hoặc tương đương.

+ Không phát hiện Coliforms theo phương pháp thử TCVN 4884-1:2015 hoặc tương đương,...

Ghi chú: Các tiêu chuẩn, thông số kỹ thuật, hãng sản xuất hàng hóa cũng như các tham chiếu đến nhãn hiệu hàng hóa hoặc số catalogue do Chủ đầu tư nêu ra trong mục “Danh mục hàng hoá – Ký mã hiệu” và “Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn” 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 khác, các nhãn hiệu hàng hóa khác hoặc catalogue khác, miễn là Nhà thầu có thể chứng minh cho Chủ đầu tư thỏa mãn rằng những thay thế đó vẫn đảm bảo sự tương đương cơ bản hoặc thậm chí cao hơn so với các thông số nêu trên.

1.3. Các yêu cầu khác

- Cam kết có mặt trong vòng 12 giờ kể từ khi nhận được thông báo của chủ đầu tư về khắc phục sự cố hỏng hóc, lỗi (trong thời gian bảo hành).

- Cam kết thu hồi hàng hóa trong trường hợp hàng hóa không đảm bảo yêu cầu chất lượng mà không do lỗi của Chủ đầu tư, chủ đầu tư và cung cấp bù số lượng đảm bảo chất lượng như yêu cầu. Trong trường hợp giao hàng hóa không đảm bảo chất lượng, chủ đầu tư sẽ lập biên bản vi phạm, trường hợp vi phạm chấm dứt hợp đồng.

- Cam kết sản phẩm được giao có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, không có hiện tượng lạ, nấm mốc, nếu có bất kỳ trường hợp gì liên quan đến chất lượng xảy ra: Quá hạn sử dụng, có màu, mùi, vị lạ... Chủ đầu tư sẽ không thanh toán tiền hàng 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 thầu chịu trách nhiệm bồi thường thiệt nếu ảnh hưởng không tốt tới sức khỏe của người lao động sử dụng do sử dụng sản phẩm của nhà thầu cung cấp.

- Nhà thầu phải đính kèm trong E-HSĐT các tài liệu sau: Bản tự công bố sản phẩm và phiếu kiểm nghiệm thể hiện hàng hóa dự thầu đáp ứng các thông số kỹ thuật yêu cầu và đáp ứng quy chuẩn của bộ y tế và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tất cả các tài liệu, hồ sơ đính kèm E-HSĐT phải được Scan từ bản gốc hoặc bản sao được công chứng, chứng thực. Trong quá trình đối chiếu tài liệu nhà thầu phải cung cấp bản gốc để Chủ đầu tư đối chiếu, trường hợp nhà thầu không cung cấp bản gốc hoặc quá trình đối chiếu phát hiện sai sót thì nhà thầu bị coi là gian lận, E-HSĐT sẽ bị loại và nhà thầu sẽ bị xử lý theo quy định của pháp luật hiện hành.

- Cam kết hỗ trợ phát quà: Dự kiến phát quà trong 01 ngày. Thời gian phát quà được chủ đầu tư báo trước 1 ngày. Nhà thầu bố trí nhân lực và xe cộ để tiến hành dịch vụ phát quà tới tay người lao động, cụ thể như sau:

Stt	Số lượng	Yêu cầu khác
1	Số lượng phát theo số lượng tại hợp đồng	<p>Yêu cầu về nhân sự và xe vận chuyển:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nhà thầu thực hiện đóng gói thành set quà tại các địa điểm phát quà theo số lượng tại hợp đồng tại mỗi điểm. - Nhà thầu bố trí 10 nhân sự của nhà thầu để có thể điều tiết, đóng gói và phát quà, phát quà tận tay cho công nhân viên tại địa điểm theo chỉ định theo hướng dẫn của Chủ đầu tư. - Hàng hóa khi đến tay người lao động còn nguyên vẹn không bị bể vỡ, hư hỏng, Còn hạn sử dụng. - Nhân sự tham gia phát quà phải đảm bảo sức khỏe, đang trong độ tuổi lao động (Từ 18 tuổi trở lên) phải có đầy đủ CCCD, đảm bảo đầy đủ sức khỏe, không mắc bệnh truyền nhiễm, có hợp đồng thuê khoán, giấy giới thiệu của công ty, Số điện thoại, Họ & tên, Chức vụ. Nhà Thầu cam kết chịu trách nhiệm đào tạo hướng dẫn nhân sự tham gia giao và phát quà về vấn đề đảm bảo An toàn lao động (Chủ đầu tư sẽ hướng dẫn và gửi thông tin hướng dẫn trước ngày giao hàng 1 ngày), nếu có sự cố phát sinh xảy ra do nhân sự của nhà thầu gây ra – Nhà Thầu cam kết sẽ chịu hoàn toàn trách nhiệm và phối hợp với Chủ đầu tư xử lý. - Khi phát tới tay người lao động về hình thức phải đẹp, ngay ngắn, không bị rách, hỏng.

	<p>- Tại mỗi điểm nhà thầu giao hàng đến từng xưởng mà chủ đầu tư chỉ định. Mỗi xưởng yêu cầu có 1-2 xe tải nhỏ vào giao hàng tùy vào lượng hàng mỗi xưởng, đảm bảo di chuyển được trong khuôn viên của công ty.</p> <p>- Nhà thầu phải có danh sách nhân sự và danh sách xe phát quà (có giấy tờ xe chứng minh xe thuộc quyền sở hữu của nhà thầu hoặc đi thuê thì phải có hợp đồng thuê xe) trình chủ đầu tư xem xét trước và thông qua trước khi thực hiện việc phát quà.</p>
--	--

* Yêu cầu về hàng mẫu:

Thời gian nộp sản phẩm mẫu: Trong vòng 05 ngày làm việc sau thời điểm đóng thầu để phục vụ quá trình đánh giá E-HSĐT.

Số lượng hàng mẫu: 01 bộ sản phẩm đầy đủ với thông số kỹ thuật như yêu cầu.

Sản phẩm mẫu đủ số lượng, đúng quy cách chủ đầu tư sẽ đưa vào sử dụng. Sản phẩm mẫu sau khi đưa vào sử dụng sẽ được đánh giá đạt/ không đạt theo các tiêu chí như sau: Quy cách, mô tả: chi tiết tại mục 1.2.2 - Chương V.

Trường hợp quá thời hạn cung cấp hàng mẫu hoặc sản phẩm không đạt các yêu cầu kỹ thuật, Chủ đầu tư sẽ đánh giá E-HSĐT của nhà thầu không đáp ứng và thực hiện tiếp các bước đánh giá E-HSĐT theo quy định.

Địa chỉ nộp hàng mẫu: Văn phòng chủ đầu tư;

Mục 2. Bản vẽ

Không có bản vẽ.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

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

- Kiểm tra, thử nghiệm sẽ được tiến hành khi hàng đến địa điểm bàn giao theo yêu cầu của E-HSMT.

- Cách thức tiến hành kiểm tra, thử nghiệm: Chủ đầu tư sẽ trực tiếp kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa với sự chứng kiến của nhà thầu.

- Kiểm tra kiểu dáng, nhãn mác, hình thức hàng hóa

- 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 nghiệm nghiệm thu, các thử nghiệm phục vụ nghiệm thu, vận hành và các công việc có liên quan đến công tác nghiệm thu.

- Toàn bộ các thử nghiệm phải tiến hành với sự có mặt của đại diện Chủ đầu tư và bên chào thầu.