

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

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

- Chủ đầu tư: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên
- Tên kế hoạch lựa chọn nhà thầu: Kiểm nghiệm mẫu thực phẩm phục vụ công tác kiểm tra, giám sát, phòng chống ngộ độc thực phẩm
- Tên gói thầu: Kiểm nghiệm mẫu thực phẩm phục vụ công tác kiểm tra, giám sát, phòng chống ngộ độc thực phẩm
- Tóm tắt công việc chính của gói thầu: Lựa chọn nhà thầu cung cấp dịch vụ kiểm nghiệm mẫu thực phẩm
- Giá gói thầu: **649.870.000 VND**
- Nguồn vốn: Ngân sách nhà nước giao năm 2026
- Thời gian tổ chức lựa chọn nhà thầu: 60 ngày
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý II năm 2026
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn, một túi hồ sơ
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi trong nước, qua mạng
- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định
- Thời gian thực hiện gói thầu: 08 tháng kể từ ngày ký hợp đồng (Trước ngày 31/12/2026)

2. Nội dung chính:

- Thuê đơn vị kiểm nghiệm an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Hưng Yên

3. Yêu cầu về kỹ thuật:

- Nhà thầu chuẩn bị đầy đủ dụng cụ, trang thiết bị bảo quản, vận chuyển mẫu thông thường và mẫu đặc biệt đúng theo quy định
- Phân tích mẫu đúng phương pháp thử được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt.

3.1. Phạm vi cung cấp:

Stt	Nội dung	ĐVT	Số lượng
I	Nước uống đóng chai và nước khoáng thiên nhiên, nước đá		
1	Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfite	Chỉ tiêu	25
2	<i>Coliforms</i> tổng số	Chỉ tiêu	24

3	<i>E. coli</i>	Chỉ tiêu	24
4	<i>Streptococci faecal</i>	Chỉ tiêu	24
5	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Chỉ tiêu	24
6	Hàm lượng một trong các chỉ tiêu hóa học theo QCVN 6-1:2010	Chỉ tiêu	24
II	Nước dùng để chế biến thực phẩm		
1	Hàm lượng Nitrat	Chỉ tiêu	10
2	Hàm lượng Clorit	Chỉ tiêu	10
3	Hàm lượng Clor	Chỉ tiêu	10
4	Hàm lượng Arsenic	Chỉ tiêu	10
5	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	10
6	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	10
7	Hàm lượng Đồng	Chỉ tiêu	10
8	Hàm lượng Thủy ngân	Chỉ tiêu	10
9	Hàm lượng Nitrit	Chỉ tiêu	10
10	Độ cứng, tính theo CaCO ₃	Chỉ tiêu	10
11	Hàm lượng Fluor (F)	Chỉ tiêu	10
12	Sắt (Ferrum) (Fe)	Chỉ tiêu	10
13	Sunphat	Chỉ tiêu	10
14	Sunfua	Chỉ tiêu	10
15	Xyanua (CN ⁻)	Chỉ tiêu	10
16	2,4,6 - Triclorophenol	Chỉ tiêu	10
17	Monoclorobenzen	Chỉ tiêu	10
18	Chlorpyrifos	Chỉ tiêu	10
19	Phenol và dẫn xuất của Phenol	Chỉ tiêu	10
20	Hàm lượng Mangan	Chỉ tiêu	10
III	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe		
1	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	Chỉ tiêu	5
2	Hàm lượng Aflatoxin M1	Chỉ tiêu	5
3	Bacillus clausii	Chỉ tiêu	5

4	Bacillus subtilis định lượng	Chỉ tiêu	4
5	Cholin	Chỉ tiêu	5
6	Taurin	Chỉ tiêu	5
7	Carbohydrat tổng số	Chỉ tiêu	5
8	Carbohydrat không bao gồm xơ	Chỉ tiêu	5
9	Hàm lượng Vitamin A, E (alpha tocopherol, tocopheryl acetat), D3	Chỉ tiêu	10
10	Hàm lượng Vitamin B1, B6	Chỉ tiêu	10
11	Hàm lượng Vitamin B12	Chỉ tiêu	10
12	Hàm lượng Vitamin K1, K2	Chỉ tiêu	10
13	Hàm lượng Vitamin K3	Chỉ tiêu	10
14	Hàm lượng Iodine	Chỉ tiêu	10
15	Hàm lượng một trong các chất: Sắt, Calci, Phospho, Natri, Kali, Mangan, Kẽm, đồng, ...	Chỉ tiêu	10
16	Định tính thảo dược	Chỉ tiêu	
-	Actiso	Chỉ tiêu	1
-	Bạch quả/ ginkgo biloba	Chỉ tiêu	1
-	Bạch thược	Chỉ tiêu	1
-	Bình vôi	Chỉ tiêu	1
-	Cam thảo	Chỉ tiêu	1
-	Dâm dương hoắc	Chỉ tiêu	1
-	Đông trùng hạ thảo	Chỉ tiêu	1
-	Hoa hòe	Chỉ tiêu	1
-	Ké sỡ/ Cúc gai	Chỉ tiêu	1
-	Nghệ vàng	Chỉ tiêu	1
-	Nhân sâm	Chỉ tiêu	1
-	Sâm ngọc linh	Chỉ tiêu	1
-	Tam Thất	Chỉ tiêu	1
-	Thanh hao hoa vàng	Chỉ tiêu	1
-	Trần bì	Chỉ tiêu	1
-	Trinh nữ hoàng cung	Chỉ tiêu	1

-	Vàng đắng	Chỉ tiêu	1
17	Nhóm Corticoids	Chỉ tiêu	2
18	Nhóm các hoạt chất tân dược cấm trong TPBVSK	Chỉ tiêu	5
IV	Bao bì chứa đựng thực phẩm		
1	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	5
2	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	5
3	Hàm lượng thôi nhiễm kim loại nặng quy theo chì trong axit axetic 14%, 600C/30phút	Chỉ tiêu	5
4	Hàm lượng cặn khô trong Heptan ở nhiệt độ 25 độ C trong 60 phút	Chỉ tiêu	5
5	Hàm lượng cặn khô trong Ethanol 20% trong nhiệt độ 60 độ C trong 30 phút	Chỉ tiêu	5
6	Hàm lượng cặn khô trong nước ở nhiệt độ 60 độ C trong 30 phút	Chỉ tiêu	5
7	Hàm lượng cặn khô trong axit acetic ở nhiệt độ 60 độ C trong 30 phút	Chỉ tiêu	5
V	Phụ gia thực phẩm		
1	Hàm lượng kim loại nặng: một trong các chất Cadimi, As, Hg, ...	Chỉ tiêu	9
3	Chất bảo quản một trong các chất như: Acid Sorbic, Kali Sorbat,...	Chỉ tiêu	10
4	Chất điều vị: Mononatri L-glutamat, ...	Chỉ tiêu	5
5	Chất tạo ngọt một trong các chất như: Calci cyclamat, ...	Chỉ tiêu	5
6	Chất tạo ngọt một trong các chất như: aspartam, ...	Chỉ tiêu	1
7	Chất chống oxy hóa một trong các chất như: Natri ascorbat, ...	Chỉ tiêu	5
VI	Thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ ăn đặc biệt		
1	Hàm lượng kim loại nặng: một trong các chất Cadimi, As, Hg, ...	Chỉ tiêu	5
2	<i>Enterobacteriaceae</i> Định lượng	Chỉ tiêu	5
3	<i>Staphylococci</i> dương tính với <i>coagulase</i>	Chỉ tiêu	5
4	<i>L. monocytogens</i>	Chỉ tiêu	5

5	<i>Salmonella</i>	Chỉ tiêu	5
6	Hàm lượng Protein	Chỉ tiêu	5
7	Hàm lượng Lipid	Chỉ tiêu	5
8	Hàm lượng Vitamin A, E (alpha tocopherol, tocopheryl acetat), D3	Chỉ tiêu	5
9	Hàm lượng Vitamin B1, B6	Chỉ tiêu	5
10	Hàm lượng Vitamin B12	Chỉ tiêu	5
11	Hàm lượng Vitamin K1, K2	Chỉ tiêu	5
12	Hàm lượng Vitamin K3	Chỉ tiêu	5
13	Hàm lượng Iodine	Chỉ tiêu	5
14	Hàm lượng một trong các chất: Sắt, Calci, Phospho, Natri, Kali, Mangan, Kẽm, đồng, ...	Chỉ tiêu	5
15	Carbohydrat tổng số	Chỉ tiêu	5
16	Carbohydrat không bao gồm xơ	Chỉ tiêu	5
17	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	Chỉ tiêu	5
18	Hàm lượng Aflatoxin M1	Chỉ tiêu	5
VII	Sản phẩm dinh dưỡng công thức		
1	Hàm lượng kim loại nặng: một trong các chất Cadimi, As, Hg, ...	Chỉ tiêu	15
2	Enterobacteriaceae Định lượng	Chỉ tiêu	20
3	<i>Staphylococci</i> dương tính với coagulase	Chỉ tiêu	20
4	<i>L. monocytogens</i>	Chỉ tiêu	19
5	<i>Salmonella</i>	Chỉ tiêu	18
6	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	Chỉ tiêu	8
7	Hàm lượng Aflatoxin M1	Chỉ tiêu	10
8	Hàm lượng Protein	Chỉ tiêu	14
9	Chất béo tổng số	Chỉ tiêu	14
10	Hàm lượng Vitamin A, E (alpha tocopherol, tocopheryl acetat), D3	Chỉ tiêu	15
11	Hàm lượng Vitamin B1, B6	Chỉ tiêu	15
12	Hàm lượng Vitamin B12	Chỉ tiêu	14
13	Hàm lượng Vitamin K1, K2	Chỉ tiêu	15

14	Hàm lượng Vitamin K3	Chỉ tiêu	15
15	Hàm lượng Iodine	Chỉ tiêu	15
16	Hàm lượng một trong các chất: Sắt, Calci, đồng, ...	Chỉ tiêu	19
17	Cholin	Chỉ tiêu	15
18	Taurin	Chỉ tiêu	15
19	Carbohydrat tổng số	Chỉ tiêu	11
VIII	Thịt tươi sống các loại		
1	Salmonella	Chỉ tiêu	5
2	Xác định hormon tăng trưởng beta - agonist Salbutamol, Clenbuterol,	Chỉ tiêu	15
3	Xác định dư lượng kháng sinh, một trong các chỉ tiêu trong nhóm penicillin,...	Chỉ tiêu	15
IX	Các sản phẩm từ thịt		
1	E. Coli	Chỉ tiêu	17
2	Salmonella Định lượng	Chỉ tiêu	19
3	Hàm lượng kim loại nặng: một trong các chất Cadimi, As, Hg...	Chỉ tiêu	17
4	Hàm lượng protein	Chỉ tiêu	16
5	Chất bảo quản: một trong các nhóm quản nhóm benzoat, nhóm Sorbat	Chỉ tiêu	16
6	Định danh và định lượng phẩm màu	Chỉ tiêu	16
7	Xác định hàm lượng NO ₃ ⁻	Chỉ tiêu	10
8	Xác định hàn the (tính theo Na ₂ B ₄ O ₇) Định lượng	Chỉ tiêu	10
X	Thủy hải sản tươi sống		
1	Salmonella	Chỉ tiêu	10
2	Chất bảo quản một trong các chất như: Acid Sorbic, Natri Sorbat, Kali Sorbat,...	Chỉ tiêu	10
3	Hàm lượng Histamin	Chỉ tiêu	10
4	Hàm lượng Ure	Chỉ tiêu	10
5	Xác định dư lượng kháng sinh	Chỉ tiêu	10
6	Hàm lượng kim loại nặng: một trong các chất Cadimi, As, Hg...	Chỉ tiêu	10

XI	Các sản phẩm từ thủy sản		
1	Salmonella	Chỉ tiêu	10
2	E. Coli	Chỉ tiêu	10
3	Hàm lượng Nitrit	Chỉ tiêu	10
4	Hàm lượng kim loại nặng: một trong các chất Cadimi, As, Hg...	Chỉ tiêu	10
5	Hàm lượng Histamine	Chỉ tiêu	10
6	Hàm lượng Ure	Chỉ tiêu	10
7	Xác định hàm lượng Cyanide	Chỉ tiêu	10
XII	Rau, củ, quả tươi sống		
1	Dư lượng thuốc kích thích (đối với 1 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	9
2	Dư lượng thuốc BVTV (đối với 1 chỉ tiêu)	Chỉ tiêu	10
XIII	Các sản phẩm từ rau, củ, quả		
1	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật	Chỉ tiêu	6
2	Hàm lượng kim loại nặng: một trong các chất Cadimi, As, Hg...	Chỉ tiêu	6
3	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	Chỉ tiêu	1
4	Hàm lượng Aflatoxin M1	Chỉ tiêu	1
XIV	Gia vị, Nước chấm		
1	Salmonella	Chỉ tiêu	10
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số hoặc Aflatoxin M1	Chỉ tiêu	5
3	Chất bảo quản một trong các chất như: Acid Sorbic, Natri Sorbat, Kali Sorbat,...	Chỉ tiêu	5
XV	Đồ uống có cồn		
1	Hàm lượng methanol	Chỉ tiêu	1
2	Hàm lượng aldehyd	Chỉ tiêu	1
3	Phẩm màu	Chỉ tiêu	4
XVI	Đồ uống không cồn		
1	Staphylococcus aureus	Chỉ tiêu	10
2	Chất bảo quản một trong các chất như: Acid Sorbic, Natri Sorbat, Kali Sorbat,...	Chỉ tiêu	10
3	Chất tạo ngọt một trong các chất như: cyclamat, ...	Chỉ tiêu	5

3	Chất tạo ngọt một trong các chất như: aspartame ...	Chỉ tiêu	5
4	Phẩm màu: Sunset yellow, Tartrazine, amaranth,...	Chỉ tiêu	10
XVII	Bánh, mứt, kẹo các loại		
1	Staphylococcus aureus	Chỉ tiêu	10
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số hoặc Aflatoxin M1	Chỉ tiêu	10
3	Chất bảo quản một trong các chất như: Acid Sorbic, Natri Sorbat, Kali Sorbat,...	Chỉ tiêu	5
4	Chất tạo ngọt một trong các chất như: cyclamat, ...	Chỉ tiêu	3
5	Chất tạo ngọt một trong các chất như: aspartame ...	Chỉ tiêu	2
6	Phẩm màu: Sunset yellow, Tartrazine, amaranth,...	Chỉ tiêu	5
XVII I	Mẫu bệnh phẩm NDTP		
1	B. cereus	Chỉ tiêu	5
2	C. perfringens	Chỉ tiêu	5
3	Clostridium botulinum	Chỉ tiêu	3
4	E. coli	Chỉ tiêu	5
5	S. aureus	Chỉ tiêu	5
6	Salmonella spp.	Chỉ tiêu	5
7	Vibrio parahaemolyticus	Chỉ tiêu	5

4. Giải pháp và phương pháp luận:

Nhà thầu nộp cùng E-HSDT bản trình bày về giải pháp và phương pháp luận để thực hiện dịch vụ phi tư vấn tối thiểu bao gồm các nội dung dưới đây:

- Có kế hoạch huy động nhân sự triển khai công việc, thiết bị sử dụng
- Quy trình nhận mẫu
- Trình bày giải pháp kỹ thuật, tối thiểu gồm những nội dung sau: nhận mẫu và xử lý mẫu thử nghiệm, kế hoạch phân tích mẫu, phương pháp thử được lựa chọn, thiết bị và chất sử dụng, tiến trình phân tích và trả kết quả,.....
- Trình bày phương án xử lý sự cố trong quá trình thực hiện công việc

5. Quy định về kiểm tra, nghiệm thu sản phẩm:

- Thực hiện và nghiệm thu dịch vụ tại: tỉnh Hưng Yên
- Nhà thầu chịu trách nhiệm về việc quản lý và triển khai nhân lực đảm bảo hiệu quả công việc phân tích xét nghiệm hàng ngày, hàng giờ đảm bảo đáp ứng thời gian lấy mẫu trong ngoài giờ (thứ 7, chủ nhật, ngày lễ) cũng như các yêu cầu về kỹ thuật khác,

tiến độ của E-HSMT.

- Trả kết quả trong vòng 15 đến 20 ngày làm việc tính từ khi nhận mẫu, trong trường hợp cần đáp ứng khẩn cấp trả lời kết quả trong vòng 07 ngày (kể cả thứ 7, chủ nhật, ngày lễ);

- Thời gian lưu mẫu tối thiểu 30 ngày.

- Kiểm nghiệm/xét nghiệm lại nếu kết quả phân tích của từng xét nghiệm/kiểm nghiệm chưa đúng với yêu cầu của Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên;

- Nhà thầu tự chịu trách nhiệm chi trả các chi phí phát sinh do việc kết quả xét nghiệm/kiểm nghiệm không đạt theo yêu cầu dẫn tới việc dẫn tới việc trả kết quả không đúng thời gian quy định