

## **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 tặng đoàn viên Công đoàn Công ty TNHH Jahwa Vina nhân dịp ngày phụ nữ Việt Nam 20/10 năm 2025
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Công ty TNHH Jahwa Vina
- 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 CN10, Khu công nghiệp Khai Quang, Phường Vĩnh Phúc, Tỉnh Phú Thọ, 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:**

- Chung 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 ký mã hiệu/ nhãn hiệu/ hãng sản xuất cho một đơn vị hàng hóa yêu cầu; không đề xuất “trương 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. 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 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 chuyên 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 chuyên tải ở mọi điểm trong khi chuyên 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-HSMT 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:*

| Hạng mục số | Tên hàng hóa/dịch vụ liên quan | Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn |
|-------------|--------------------------------|-------------------------------------|
|-------------|--------------------------------|-------------------------------------|

| 1  | Bộ quà tặng thực phẩm                       | <p><b>I. Nước mắm</b></p> <p>1. Thành phần: cá biển, muối ăn</p> <p>2. Quy cách:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 650 ml</li> <li>- Chất liệu bao bì: Thủy tinh hoặc nhựa tổng hợp. Chai thủy tinh đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-4:2015/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng thủy tinh, gốm sứ... ;</li> </ul> <p>3. Chỉ tiêu chất lượng</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chỉ tiêu chất lượng:</li> <li>+ Hàm lượng Nitơ tổng <math>\geq 25</math> g/L</li> <li>+ Hàm lượng acid amin <math>\geq 42\%</math></li> <li>+ Hàm lượng protein: 156 g/L + Các chất muối khoáng và vitamin có trong cá biển.</li> <li>- Thành phần: Cá biển 70 - 80%, muối ăn 20 - 30%. - Thể tích thực ở 20°C: In trên bao bì</li> <li>- Sản xuất tại: Việt Nam</li> <li>- Hạn sử dụng: 2 năm kể từ ngày sản xuất.</li> <li>- Hạn còn sử dụng của sản phẩm: Tối thiểu 18 tháng.</li> </ul> <p>4. Chỉ tiêu cảm quan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trạng thái: Thể lỏng, hơi sánh, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có).</li> <li>- Màu sắc: Màu nâu vàng đến nâu đậm.</li> <li>- Mùi: Mùi thơm đặc trưng của nước mắm, không có mùi lạ.</li> <li>- Vị: Vị ngọt của đạm cá thủy phân, có hậu vị, có vị mặn nhưng không mặn chát.</li> <li>- Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường: Không có.</li> </ul> <p>5. Yêu cầu các chỉ tiêu</p> <table border="1" data-bbox="566 1366 1484 2022"> <thead> <tr> <th>TT</th> <th>Tên chỉ tiêu</th> <th>Đơn vị</th> <th>Yêu cầu</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Hàm lượng nitơ tổng số (độ đậm)</td> <td>g/l</td> <td><math>\geq 25</math></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Hàm lượng nitơ axit amin trên ni tơ tổng số</td> <td>%</td> <td><math>\geq 42</math></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Hàm lượng ni tơ amoniac trên ni tơ tổng số</td> <td>%</td> <td><math>\leq 42</math></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Độ Ph</td> <td></td> <td>5 – 6,5</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Hàm lượng muối NaCL, trong khoáng</td> <td>g/l</td> <td>245 - 295</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Hàm lượng thủy ngân</td> <td>mg/l</td> <td><math>\leq 0,05</math></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Hàm lượng cadimi</td> <td>mg/l</td> <td><math>\leq 1</math></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Hàm lượng arsen</td> <td>mg/l</td> <td><math>\leq 1</math></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Hàm lượng chì</td> <td>mg/l</td> <td><math>\leq 2</math></td> </tr> </tbody> </table> | TT          | Tên chỉ tiêu | Đơn vị | Yêu cầu | 1 | Hàm lượng nitơ tổng số (độ đậm) | g/l | $\geq 25$ | 2 | Hàm lượng nitơ axit amin trên ni tơ tổng số | % | $\geq 42$ | 3 | Hàm lượng ni tơ amoniac trên ni tơ tổng số | % | $\leq 42$ | 4 | Độ Ph |  | 5 – 6,5 | 5 | Hàm lượng muối NaCL, trong khoáng | g/l | 245 - 295 | 6 | Hàm lượng thủy ngân | mg/l | $\leq 0,05$ | 7 | Hàm lượng cadimi | mg/l | $\leq 1$ | 8 | Hàm lượng arsen | mg/l | $\leq 1$ | 9 | Hàm lượng chì | mg/l | $\leq 2$ |
|----|---|---|-------------|--------------|--------|---------|---|---------------------------------|-----|-----------|---|---|---|-----------|---|--|---|-----------|---|-------|--|---------|---|-----------------------------------|-----|-----------|---|---------------------|------|-------------|---|------------------|------|----------|---|-----------------|------|----------|---|---------------|------|----------|
| TT | Tên chỉ tiêu                                | Đơn vị  | Yêu cầu     |              |        |         |   |                                 |     |           |   |   |   |           |   |  |   |           |   |       |  |         |   |                                   |     |           |   |                     |      |             |   |                  |      |          |   |                 |      |          |   |               |      |          |
| 1  | Hàm lượng nitơ tổng số (độ đậm)             | g/l   | $\geq 25$   |              |        |         |   |                                 |     |           |   |   |   |           |   |  |   |           |   |       |  |         |   |                                   |     |           |   |                     |      |             |   |                  |      |          |   |                 |      |          |   |               |      |          |
| 2  | Hàm lượng nitơ axit amin trên ni tơ tổng số | %   | $\geq 42$   |              |        |         |   |                                 |     |           |   |   |   |           |   |  |   |           |   |       |  |         |   |                                   |     |           |   |                     |      |             |   |                  |      |          |   |                 |      |          |   |               |      |          |
| 3  | Hàm lượng ni tơ amoniac trên ni tơ tổng số  | %   | $\leq 42$   |              |        |         |   |                                 |     |           |   |   |   |           |   |  |   |           |   |       |  |         |   |                                   |     |           |   |                     |      |             |   |                  |      |          |   |                 |      |          |   |               |      |          |
| 4  | Độ Ph                                       |   | 5 – 6,5     |              |        |         |   |                                 |     |           |   |   |   |           |   |  |   |           |   |       |  |         |   |                                   |     |           |   |                     |      |             |   |                  |      |          |   |                 |      |          |   |               |      |          |
| 5  | Hàm lượng muối NaCL, trong khoáng           | g/l   | 245 - 295   |              |        |         |   |                                 |     |           |   |   |   |           |   |  |   |           |   |       |  |         |   |                                   |     |           |   |                     |      |             |   |                  |      |          |   |                 |      |          |   |               |      |          |
| 6  | Hàm lượng thủy ngân                         | mg/l  | $\leq 0,05$ |              |        |         |   |                                 |     |           |   |   |   |           |   |  |   |           |   |       |  |         |   |                                   |     |           |   |                     |      |             |   |                  |      |          |   |                 |      |          |   |               |      |          |
| 7  | Hàm lượng cadimi                            | mg/l  | $\leq 1$    |              |        |         |   |                                 |     |           |   |   |   |           |   |  |   |           |   |       |  |         |   |                                   |     |           |   |                     |      |             |   |                  |      |          |   |                 |      |          |   |               |      |          |
| 8  | Hàm lượng arsen                             | mg/l  | $\leq 1$    |              |        |         |   |                                 |     |           |   |   |   |           |   |  |   |           |   |       |  |         |   |                                   |     |           |   |                     |      |             |   |                  |      |          |   |                 |      |          |   |               |      |          |
| 9  | Hàm lượng chì                               | mg/l  | $\leq 2$    |              |        |         |   |                                 |     |           |   |   |   |           |   |  |   |           |   |       |  |         |   |                                   |     |           |   |                     |      |             |   |                  |      |          |   |                 |      |          |   |               |      |          |

|    |                                      |          |             |
|----|--------------------------------------|----------|-------------|
| 10 | Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí | CFU/ml   | $\leq 10^4$ |
| 11 | Định lượng Coliforms                 | MPN/ml   | $\leq 10^2$ |
| 12 | Định lượng E.coli                    | MPN/ml   | Không có    |
| 13 | Định lượng S.aureus                  | CFU/ml   | $\leq 3$    |
| 14 | Định lượng Cl.perfringens            | CFU/ml   | $\leq 10$   |
| 15 | Salmonella                           | CFU/25ml | Không có    |
| 16 | V.parahaemolyticus                   | CFU/ml   | $\leq 10$   |

## II. Dầu ăn

- Thành phần: 100% dầu đậu nành nguyên chất, vitamin A palmitat.
- Hạn sử dụng: 2 năm kể từ ngày sản xuất.
- Hạn còn sử dụng của sản phẩm: Tối thiểu 18 tháng.
- Dung tích: 1 lit. sản phẩm đựng trong chai nhựa PET đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
- Đảm bảo các yêu cầu sau:

### 1.2. Các chỉ tiêu lý hóa:

| Stt | Chỉ tiêu chất lượng                          | Đơn vị tính     | Mức công bố |
|-----|--|-----------------|-------------|
| 1.  | Trị số a-xit                                 | mg KOH/g dầu    | $\leq 0,6$  |
| 2.  | Hàm lượng nước và chất dễ bay hơi ở 105 độ C | %               | $\leq 0,2$  |
| 3.  | Tạp chất không tan                           | %               | $\leq 0,05$ |
| 4.  | Trị số I-ốt (wijs)                           | g I-ốt/100g dầu | 124-139     |
| 5.  | Chất béo toàn phần                           | %               | $\geq 99,5$ |
| 6.  | Trị số Peroxyt                               | Meq.O2/kg dầu   | $\leq 10$   |
| 7.  | Omega 3                                      | mg/100 g        | $\geq 4000$ |
| 8.  | Omega 6                                      | g/100 g         | $\geq 50$   |
| 9.  | Omega 9                                      | g/100 g         | $\geq 20$   |
| 10. | Chất béo bão hòa                             | g/100 g         | $\leq 20$   |
| 11. | Chất béo không bão hòa                       | g/100g          | $\geq 80$   |
| 12. | Vitamin E                                    | mg/100 g        | $\geq 3$    |
| 13. | Vitamin A (bổ sung)                          | IU/100 g        | $\geq 9200$ |
| 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.  | Colliforms                      | 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 <sub>1</sub>  | µg/kg       | 5          |
| 2.   | Hàm lượng Aflatoxin B <sub>1</sub> B <sub>2</sub> G <sub>1</sub> G <sub>2</sub> | µg/kg       | 15         |

### 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 hành 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.

- 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 18 tháng và theo công bố của nhà sản xuất (áp dụng điều kiện cao hơn). 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:

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

### 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 tại trụ sở Tư vấn đánh giá E-HSĐT.

- 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.