

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 2026;
- Tên gói thầu: Mua quà tết âm lịch 2026;
- Chủ đầu tư: Công đoàn cơ sở công ty TNHH giày Ngọc Hồng.
- Địa điểm thực hiện: Thôn 2 An Nội, xã Bình An, Tỉnh Ninh Bình.
- 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 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 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 hóa

- Yêu cầu vận chuyên:

+ Nhà thầu có cam kết đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyên và lưu trữ. Trong quá trình vận chuyên phải đảm bảo hàng hóa 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 quà tết	<p>1. Thùng nước - 235ml</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Nước bão hòa CO₂, đường HFCS, đường mía, màu tự nhiên (150d), chất điều chỉnh độ acid (338), hương liệu tự nhiên, caffeine - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. - Chất liệu bao bì: + Sản phẩm đóng trong lon nhôm, chất liệu phù hợp quy định vệ sinh an toàn thực phẩm. Thể tích thực 235 ml + Thành phẩm có thể được đóng trong lốc phủ nhựa, thùng carton, khay carton phủ nhựa, két nhựa, ... với quy cách phù hợp chỉ nhằm thuận tiện cho việc vận chuyên, phục vụ cho nhu cầu sản xuất và kinh doanh - Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo QCVN 6-2:2010/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với đồ uống không cồn - Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

Chỉ tiêu kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Chì (Pb)	mg/l	0,05

Chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Loại vi sinh vật	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	100
2	Coliform	CFU/ml	10
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/ml	Không có
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	Không có
5	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/ml	Không có
6	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/ml	Không có
7	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/ml	Không có
8	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml	10

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD333 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ ml	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=1)
2	VD344 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ ml	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=1)
3	VD374 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ ml	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=1)
4	VD0GA VD (a) <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	cfu/ ml	EVN-R-RD-3-TP-3744 (2021) (Ref. ISO 16266:2006)	Không phát hiện (LOD=1)
5	VD0G7 VD (a)(d) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ ml	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=1)
6	VD6XM VD (a) <i>Faecal streptococci</i>	cfu/ ml	CMMIEF - 5th Ed. 2015 -Ch.10	Không phát hiện (LOD=1)
7	VD0G4 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ ml	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=1)
8	VD385 VD (a) Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/ ml	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	Không phát hiện (LOD=1)
9	VD1Z1 VD (a) Chì (Pb)	mg/ l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD (a) Carbohydrates	g/ 100 ml	AOAC 986.25 mod.	10.0
2	VD165 VD (a) Béo	g/ 100 ml	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Không phát hiện (LOD=0.1)
3	VD263 VD (a) Đạm	g/ 100 ml	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	Không phát hiện (LOD=0.1)
4	VD304 VD (a) Đường tổng	g/ 100 ml	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	9.78
5	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 ml	FAO 2003 77	40
6	VD210 VD (a) Độ ẩm	g/ 100 ml	EVN-R-RD-2-TP-3496	94.3
7	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 ml	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Không phát hiện (LOD=0.05)
8	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 ml	EVN-R-RD-2-TP-3500	Không phát hiện (LOD=5)

2. Dầu ăn - 1L

+ Thành phần: 100% dầu đậu nành nguyên chất, vitamin A palmitat

- + Hạn sử dụng (HSD): 24 tháng kể từ ngày sản xuất
- + Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
- Quy Cách đóng gói: Thể tích thực ở 20°C: 1 lít.
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong chai nhựa PET (bảo đảm an toàn vệ sinh 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

Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ <i>Parameters</i>	Đơn vị tính/ <i>Unit</i>	Kết quả/ <i>Result</i>
Coliforms	MPN/mL	0
Escherichia coli	MPN/mL	0
Salmonella spp.	/25mL	Không phát hiện
Staphylococcus aureus	CFU/mL	< 01
Tổng nấm men, nấm mốc	CFU/mL	< 01
Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/mL	< 01

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

Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result
As	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,02
Pb	mg/Kg	Không phát hiện, MDL = 0,05
Béo	g/100g	100
Độ ẩm và chất bay hơi	g/100g	0,05
Năng lượng	kcal/100g	900
Acid béo bão hòa	g/100g	17,1
Acid béo không bão hòa	g/100g	82,4

Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result
Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1
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
Cholesterol	g/100g	Không phát hiện, MDL = 0,0001
Omega 3	mg/100g	4563
Omega 6	g/100g	52,1
Omega 9	g/100g	25,5

		<p>3. Hạt nêm - 465g</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Muối I-ốt (45%), chất điều vị Mononatri L-glutamat, đường, bột sắn, bột thịt và bột chiết xuất xương ống & tủy và bột thịt thăn (21 g)** hương thịt tổng hợp, mỡ, chất ổn định 1442, chất điều vị Dinatri 5'- Ribonucleotid, chất điều vị Dinatri 5'-Inosinat, bột chiết xuất nấm men, hương nước dùng giống tự nhiên, bột lên men từ đậu tương, chất điều vị Glycin, màu thực phẩm tự nhiên (Caramen nguyên chất), chiết xuất trái dành dành - Sản phẩm có chứa trứng, đậu nành, sữa và lúa mì - Thời hạn sử dụng: 15 tháng kể từ ngày sản xuất, sản phẩm còn nguyên bao bì và giữ theo đúng điều kiện bảo quản. -Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: <ul style="list-style-type: none"> + Màng phức hợp đóng trong thùng carton, các loại chất liệu này 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. +Qui cách đóng gói: 465g -Đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm +Các chỉ tiêu vi sinh vật: áp dụng theo tiêu chuẩn nhà sản xuất cho nhóm gia vị. + Hàm lượng kim loại nặng: áp dụng theo QCVN 8-2:2011/BYT "Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm” của Bộ Y Tế đối với nhóm gia vị. - Nhà thầu cung cấp giấy tờ kiểm nghiệm sản phẩm có phương pháp thử được Vilas (ISO/IEC 17025:2017) công nhận.
		<p>4. Nước mắm - 500ml</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: (> 95 %): Nước mắm cốt (cá, muối), nước muối, đường - Thành phần khác (< 5 %): Chất điều vị (621, 640, 639, 635, 620), chất điều chỉnh độ acid (330, 260), hương liệu (tổng hợp, giống tự nhiên), chất tạo màu (caramen nhóm I, beet red) tự nhiên, D-xylose, chất bảo quản (211), chất ổn định (415), hỗn hợp chiết xuất Yucca, chiết xuất trái dành dành, chất tạo ngọt aspartam tổng hợp - Thời hạn sử dụng: Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất Quy cách đóng gói: <ul style="list-style-type: none"> + Đóng chai với thể tích thực: 500 ml + Đóng thùng với thể tích thực: 12 l (24 chai x 500 ml) - Chất liệu bao bì: <ul style="list-style-type: none"> + Chai: Nhựa + Nắp: Nhựa + Thùng: Giấy carton -Sản phẩm đạt yêu cầu về 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, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm nước chấm.

+Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế cho nhóm nước chấm có nguồn gốc động vật

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Thê lỏng, trong, sánh.
- Màu: Màu vàng nâu đến nâu cánh gián.
- Mùi, vị: Thơm đặc trưng của nước mắm. Vị ngọt hậu của đậm, mặn vừa phải, không có mùi vị lạ.

2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức
1	Hàm lượng Nitơ tổng số	g/l	≥ 12
2	Tỷ lệ Nitơ axit amin trên Nitơ tổng số	%	≥ 40
3	Tỷ lệ Nitơ amoniac trên Nitơ tổng số	%	≤ 35
4	Hàm lượng muối (NaCl)	g/l	207,3 - 230,1

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm nước chấm nguồn gốc động vật:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	10 ⁴
2	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/ml	10
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/ml	Không có
4	Coliforms	CFU/ml	10 ²
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	3
6	<i>Salmonella</i>	CFU/25 ml	Không có
7	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	CFU/ml	10

4. Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm nước chấm

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/l	2,0
2	Hàm lượng arsen (As) vô cơ	mg/l	1,0
3	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/l	1,0
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/l	0,05

Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả
Nitơ tổng	TCVN 3705 - 1990 (e)	13,65 g/L
Tỷ lệ Nitơ Amin / Nitơ tổng	TCVN 3708 - 1990	68,21 %
Tỷ lệ Nitơ Amoniac / Nitơ tổng	TCVN 3708 - 1990	10,26 %
Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả
Hàm lượng Acid	TCVN 3702 - 2009 (a)	5,21 g axit axetic/L
Hàm lượng muối (NaCl)	TCVN 3701 - 2009 (e)	219,6 g/L
Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả
Arsen (As) vô cơ	HD.PP.12/TT.AAS:2018 (LC-ICP/MS) (a)	Không phát hiện MLOD = 0,03 mg/L
Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) (d) (e)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/L
Thủy ngân (Hg)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) (d)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/L
Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) (d) (e)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/L
Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả
Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 (b)	< 1 CFU /mL
Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (b)	< 1 CFU /mL
<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14, TCVN 9975:2013 (b)	< 1 CFU /mL
<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 (b)	< 1 CFU /mL
<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 (b)	< 1 CFU /mL
<i>Salmonella spp.</i>	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) (b)	Không phát hiện /25mL

5. Túi chúc mừng năm mới đựng quà, in thông tin theo yêu cầu

- 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,...
- + In logo công đoàn theo yêu cầu
- + In chữ: Công đoàn công ty TNHH giày Ngọc Hồng

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-HSDT 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-HSDT 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-HSDT 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	Yêu cầu về nhân sự và xe vận chuyển:

số lượng tại hợp đồng	<ul style="list-style-type: none"> - Nhà thầu bố trí nhân sự của nhà thầu để có thể hỗ trợ điều tiết 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. - 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. - 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.
--------------------------	---

* 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.