

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 Poong In Vina.
- Địa điểm thực hiện: Khu phố 8, Phường Tân Uyên, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.
- 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 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 cam kết 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 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. Dầu ăn - 2 Lít</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Dầu olein, dầu đậu nành, dầu hạt cải tinh luyện, chất nhũ hóa (475), vitamin A palmitat. Không sử dụng chất bảo quản và chất tạo màu. - Thời hạn sử dụng: 2 năm kể từ ngày sản xuất - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng kín trong chai nhựa PET đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế. - 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 số 46/2007/QĐ - BYT, Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- + Theo thông tư 50/2016/TT-BYT, Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm
- + Theo QCVN 9-2: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia về thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng.
- + Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về việc quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- + Nội dung ghi nhãn: Theo nghị định 43/2017/NĐ-CP.
- Có giấy chứng nhận ISO 9001: 2015 hoặc tương đương còn hạn sử dụng (Đính kèm cùng tài liệu E-HSDT chứng minh
- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Acid béo tự do (FFA)	%	0,032 (theo axit oleic)	TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009) (*)
2	Chất không xà phòng hóa	%	0,62	TCVN 10480:2014 (*)
3	Chỉ số acid	mg KOH/g	0,064	TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009) (*)
4	Chỉ số iod	g Iod/100g	77,8	TCVN 6122:2015 (ISO 3961:2009) (*)
5	Chỉ số khúc xạ	.	1,4608 (40°C)	CASE.NS.0020 (2022) (*)
6	Chỉ số peroxide	meq/kg	1,11	TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017) (*)
7	Chỉ số xà phòng hóa	mg KOH/g	194	TCVN 6126:2015 (*)
8	Độ ẩm và chất bay hơi	%	0,05	TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016) (*)
9	Tạp chất không tan	%	Không phát hiện	TCVN 6125.2010
10	Tỷ trọng	.	0,90321 ($d_{40^{\circ}\text{C}}^{25^{\circ}\text{C}}/d_{\text{H}_2\text{O}}$)	CASE.NS.0080 (2022) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Hàm lượng xà phòng	%	Không phát hiện, MDL = 0,002	CASE.NS.0192: 2018 (Ref. AOCS Cc 17-95)
2	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0018 (2020) (*)
3	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 (2020) (*)
4	Cholesterol	mg/100g	Không phát hiện, MDL = 1	CASE.SK.0012 (2022) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Coliforms	CFU/g	< 10	ISO 4832:2006 (*)
2	Escherichia coli	CFU/g	< 10	ISO 16649-2:2001 (*)
3	Salmonella spp.	/25g	Không phát hiện	TCVN 8342:2010 (*)
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10	ISO 6888-1:2021 (*)
5	Tổng nấm men, nấm mốc	CFU/g	< 10	ISO 21527-2:2008 (*)
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	< 10	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
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 (2022) (Ref. AOAC 999.11) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Vitamin A (Retinyl Palmitate)	µg/100g	3010	CASE.SK.0108 (2022) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Vitamin E	mg/kg	154	CASE.SK.0053 (2018) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Butyl hydroxy toluen (BHT)	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 3	CASE.SK.0076 (2013) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Na	%	0	CASE.TN.0017 (2021) (Ref. AOAC 985.35; AOAC 985.01) (*)
2	Béo	%	100	CASE.NS.0008:2021 (Ref.FAO 14/7 p.212,1986) (*)
3	Carbohydrate	%	0	CASE.NS.0210:2022 (Ref. Food and Drug Administration 2016)
4	Đạm	%	Không phát hiện	CASE.NS.0009 (Ref. FAO 14/7 p.221-223, 1986) (*)
5	Đường tổng số	%	Không phát hiện	TCVN 4594:1988
6	Năng lượng	.	900 kcal/100g 3760 kj/100g	CASE.NS.0210:2022 (Ref. Food and Drug Administration 2016)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Omega 3	g/100g	1,59	CASE.SK.0107 (2016) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Omega 6	g/100g	20,3	CASE.SK.0107 (2016) (*)

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Omega 9	g/100g	38,8	CASE.SK.0107 (2016) (*)

2. Đường - 1kg

- Thành phần: Đường mía 100%
- Thời hạn sử dụng: 48 tháng trước hạn sử dụng.
- Có giấy chứng nhận ISO 22000: 2018 hoặc tương đương còn hạn sử dụng (Đính kèm cùng tài liệu E-HSDT chứng minh)
- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

1. **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.

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Chì	mg/kg	0.5
2	Hàm lượng Thủy Ngân	mg/kg	0.05
3	Hàm lượng Cadimi	mg/kg	1
4	Hàm lượng Asen	mg/kg	1

2. **Vi sinh:** Phù hợp tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7270: 2003: Đường trắng và đường tinh luyện- yêu cầu vệ sinh: Vi sinh vật.

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số VSV hiếu khí	Cfu/10g	200
2	Tổng số bào tử nấm men	Cfu/10g	10
3	Tổng số bào tử nấm mốc	Cfu/10g	10

3. **Dư lượng thuốc bảo vệ thực 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.

4. **Tiêu chuẩn của nhà sản xuất:**

4.1 Chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Tinh thể đường tương đối đồng đều, toí khô, có thể vón cục nhẹ và toí ra khi có tác động lực.
- Mùi vị: Tinh thể và dung dịch đường trong nước cất có vị ngọt, không có mùi lạ, vị lạ.
- Màu sắc: Tinh thể đường có màu trắng. Khi pha trong nước cất, dung dịch đường trong suốt.

4.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng saccharose	%	≥ 99.8

4.3 Thông tin dinh dưỡng /100g:

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức quy định
1	Năng lượng	kcal	399.2
2	Hàm lượng hydrat cacbon	g	99.8

4.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

Phù hợp tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7270:2003: Đường trắng và đường tinh luyện- yêu cầu vệ sinh: Dư lượng SO₂

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng SO ₂	mg/kg	2

3. Nước mắt - 900 ml

- Thành phần chính (> 95 %): Nước mắt 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.

- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

- Yêu cầu về an toàn thực phẩm

+ Theo quyết định số 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loạinnặng 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: Thở 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

5. Danh mục phụ gia thực phẩm: tra cứu theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm cho nhóm 12.6.4 Nước chấm trong (VD: nước mắm):

TT	Tên phụ gia	Ghi chú
1	Mononatri L-glutamat (621)	
2	Glycin (640)	
3	DL-Alanin (639)	
4	Dinatri 5'- ribonucleotid (635)	
5	Acid glutamic (620)	
6	Acid citric (330)	
7	Acid acetic (260)	
8	Caramen nhóm I (150a)	
9	Beet red (162)	
10	Natri benzoat (211)	Tính theo acid benzoic
11	Gôm xanthan (415)	
12	Aspartam (951)	
13	Hương liệu (tổng hợp, giống tự nhiên)	

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Nitơ tổng	TCVN 3705 - 1990 (e)	13,65 g/L	07/07/2021
2	Tỷ lệ Nitơ Amin / Nitơ tổng	TCVN 3708 - 1990	68,21 %	08/07/2021
3	Tỷ lệ Nitơ Amoniac / Nitơ tổng	TCVN 3708 - 1990	10,26 %	08/07/2021

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Hàm lượng Acid	TCVN 3702 - 2009 (a)	5,21 g axit axetic/L	22/06/2021
2	Hàm lượng muối (NaCl)	TCVN 3701 - 2009 (e)	219,6 g/L	21/06/2021

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	HD.PP.12.03/TT.VS	< 1 CFU /mL	22/06/2021
2	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	TCVN 7905-1:2008 (a)	Không phát hiện /25mL	22/06/2021

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Arsen (As) vô cơ	HD.PP.12/TT.AAS:2018 (LC-ICP/MS) (a)	Không phát hiện MLOD = 0,03 mg/L	29/07/2021

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Arsen (As) tổng	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) (d) (e)	0,83 mg/L	26/06/2021
2	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) (d) (e)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/L	26/06/2021
3	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) (d)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/L	26/06/2021
4	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b) (d) (e)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/L	26/06/2021

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 (b)	< 1 CFU /mL	22/06/2021
2	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (b)	< 1 CFU /mL	22/06/2021
3	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14, TCVN 9975:2013 (b)	< 1 CFU /mL	22/06/2021
4	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 (b)	< 1 CFU /mL	22/06/2021
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 (b)	< 1 CFU /mL	22/06/2021
6	<i>Salmonella spp.</i>	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) (b)	Không phát hiện /25mL	22/06/2021

4. Bánh - 540GR x 6H HT

- Thành phần: Bột mì, đường, bơ (14,8%), shortening, nhân sôcôla compound, hạt sôcôla, dừa sấy, hương liệu tổng hợp, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii), 450(i)), muối, dầu thực vật (dầu cọ), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

- Hạn sử dụng: 15 tháng

- Yêu cầu về an toàn thực phẩm

+ Theo quyết định số 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

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

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

- **Trạng thái (hình dạng và màu sắc):** Bánh có nhiều hình dạng và hoa văn khác nhau: bánh tròn hoặc trên bề mặt và bên trong bánh có dừa sấy, hoặc có nhân sôcôla ở giữa. Kích thước các loại bánh phải cân đối và đồng đều. Nền bánh có màu vàng (màu của bánh nướng), nhân sôcôla có màu nâu. Bánh qua nướng không bị trắng hoặc cháy đen)
- **Cấu trúc:** Giòn, xốp, dễ tan.

1.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất:

Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Mức giới hạn	
	n	c	m	M
Enterobacteriaceae, cfu/g	5	1	10	100
Escherichia coli, cfu/g	1	0	0	0
Salmonella, cfu/250g	10	0	0	0
Tổng số nấm men, cfu/g	5	1	100	1000
Tổng số nấm mốc, cfu/g	5	1	100	1000

1.3. Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2: 2011/BYT:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

1.4. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1: 2011/BYT:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD346 VD (a) <i>Enterobacteriaceae</i>	cfu/ g	ISO 21528-2:2017	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD0CX VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/250 g	TCVN 10780-1:2017 ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Không phát hiện
3	VD445 VD (a) Tổng số nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD443 VD (a) Tổng số nấm men	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD4M6 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=1)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
2	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Không phát hiện (LOD=0.5)
2	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3452 (Ref. EN 15850:2010)	Không phát hiện (LOD=5)
3	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
4	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
5	VD1LA VD (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5626 (Ref. BS EN 15791:2009)	Không phát hiện (LOD=100)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD290 VD (a) Sulfur dioxide (SO ₂)	mg/ kg	AOAC 990.28	Không phát hiện (LOD=3)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

5. Hạt nêm - 900gr

- 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%, hương thịt tổng hợp, bột gia vị, gelatin, hành tây 0,03%, củ cải trắng 0,03%, phẩm màu tự nhiên Gardenia yellow

- Thời hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất
- Có giấy chứng nhận ISO 9001: 2015 hoặc tương đương còn hạn sử dụng (Đính kèm cùng tài liệu E-HSDT chứng minh)
- Có giấy chứng nhận HACCP CODEX Alimentarius (CXC 1-1969, Revised.2020) hoặc tương đương còn hạn sử dụng (Đính kèm cùng tài liệu E-HSDT chứng minh)
- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

1 CHỈ TIÊU HÓA LÝ

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

1. Trạng thái: Dạng hạt, không vón cục.
2. Màu sắc: Màu vàng nhạt.
3. Mùi vị: Mùi thịt heo đặc trưng.

1.2. Các chỉ tiêu chỉ điểm chất lượng, giá trị dinh dưỡng

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
	Giá trị dinh dưỡng cho 100 g sản phẩm		
1	Năng lượng	kcal	140 ~ 244
2	Protit	g	10 ~ 16
3	Lipit	g	≤ 4
4	Carbohydrat (quy ra glucose)	g	23 ~ 36

2 CHỈ TIÊU AN TOÀN

2.1. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	Áp dụng theo
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	10 ⁴	Tiêu chuẩn của NSX
2	Coliforms	cfu/g	10 ²	
3	<i>E. coli</i>	MPN/g	3	
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	10 ²	
5	<i>Salmonella</i>	/25 g	Không có	
6	TSBTNM-M	cfu/g	10 ²	

2.2. Hàm lượng kim loại nặng

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	Áp dụng theo
1	Arsen	mg/kg	5,0	QCVN 8-2:2011/BYT
2	Cadimi	mg/kg	1,0	
3	Chì	mg/kg	2,0	
4	Thủy ngân	mg/kg	0,05	

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Phạm vi đo (≥)	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng chì,	mg/kg	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	3,00x10 ⁻²		Không phát hiện
7.2. Hàm lượng cadimi,	mg/kg	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	3,00x10 ⁻²		Không phát hiện
7.3. Hàm lượng asen tổng số,	mg/kg	TCVN 8427:2010	1,00x10 ⁻²		Nhỏ hơn 3,00 x 10 ⁻² (**)
7.4. Hàm lượng thủy ngân,	mg/kg	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 971.21)	1,50x10 ⁻²		Không phát hiện

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Phạm vi đo (\geq)	Kết quả thử nghiệm
7.1. Năng lượng • kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	180 \pm 4
7.2. Hàm lượng protein, g/100 g	QTTN/KT3 140:2016 Phương pháp Kjeldahl		-	13,0 \pm 0,4
7.3. Hàm lượng béo, g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	1,06 \pm 0,05
7.4. Hàm lượng gluxit (carbohydrate) qui ra glucose, g/100 g	QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)		-	29,7 \pm 0,9

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Phạm vi đo (\geq)	Kết quả thử nghiệm
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		6,5 x 10 ¹ [2,5 x 10 ¹ ; 1,7 x 10 ²]
7.2. Coliform, CFU/g	ISO 4832:2006	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.3. <i>Escherichia coli</i> , MPN/g	ISO 16649-3:2015	-		0
7.4. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.5. <i>Salmonella</i> spp./ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện
7.6. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾

6. Trà - 365 (6 Lon) đóng thành hộp quà

-Thành phần: Nước, đường, sirô fructose-glucose, trà xanh 4,3 g/l., chất điều chỉnh độ acid (330, 331(iii), 300), hương liệu (hương mãng cầu xiêm (giống tự nhiên, tổng hợp)), hương liệu giống tự nhiên, đá hoa búp giấm 100 mg/L, chất tạo màu (150d) tổng hợp, chất xơ polymer D-glucose 50 mg/L, chiết xuất cây hồng hoa, màu (chất tạo màu (120) tự nhiên).

- 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 đựng trong chai nhựa PET và đóng nắp nhựa HDPE, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng carbohydrat	g/100 ml	7,06 – 13,11
2	Hàm lượng đạm	g/100 ml	\leq 0,5
3	Hàm lượng chất béo	g/100 ml	\leq 0,5
4	Giá trị năng lượng	kcal/100 ml	28,22 – 52,42
5	Hàm lượng đường tổng số	g/100 ml	7 – 13,1
6	Hàm lượng natri	mg/100 ml	\leq 16

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	10 ²
2	Coliforms	CFU/ml	10
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/ml	Không có
4	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/ml	Không có
5	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/ml	Không có
6	<i>Staphylococcus aureus</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

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/L	0,05

TT	Tên phụ gia	Chú thích
1	Acid citric (330)	
2	Trinatri citrat (331(iii))	
3	Acid ascorbic (L-) (300)	
4	Caramen nhóm IV (caramen amoni sunfit) (150d)	
5	Màu (chất tạo màu (120) tự nhiên)	Tính theo acid carminic
6	Hương liệu (hương mãng cầu xiêm (giống tự nhiên, tổng hợp)), hương liệu giống tự nhiên	

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (>)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng béo, g/100 mL <i>Fat content</i>	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)	-	0,1	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.2. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ , g/100 mL <i>Total sugars content</i>	QUATEST3 1222:2024	-		10,2
7.3. Hàm lượng protein, g/100 mL <i>Protein content</i>	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method	-	0,1	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 mL <i>Carbohydrate excluding fibre content</i>	AOAC 2020.07	-	-	10,3
7.5. Hàm lượng natri, mg/100 mL <i>Sodium content</i>	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC (969.23))	-	-	9,98
7.6. Năng lượng/ <i>Calories</i> ^(*) • kcal/100 mL	QTTN/ KT3 024 : 2018	-	-	41

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Đơn vị
1	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS (a) (d)	Không phát hiện LOD = 0,01	mg/l

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Đơn vị
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 (a) (d)	<1	CFU/ml
2	Coliforms	AOAC 991.14, TCVN 9975:2013 (a) (d)	<1	CFU/ml
3	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14, TCVN 9975:2013 (a) (d)	<1	CFU/ml
4	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 (a) (d)	<1	CFU/ml
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 (a) (d)	<1	CFU/ml
6	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	HD.PP.08-02/TT.VS (LBH 01, 28/2/2023) (Ref. TCVN 8881:2011; ISO 16266:2010) (a) (d)	<1	CFU/ml
7	<i>Streptococci faecal (Enterococci faecal)</i>	HD.PP.07-02/TT.VS (Ref. TCVN 6189-2:2009) (a) (d)	<1	CFU/ml
8	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008) (a) (d)	<1	CFU/ml

* Hộp quà được đóng như hình tham khảo phía dưới và in logo công ty và công đoàn trên hộp quà như sau:



7. Kẹo (308g*6)

- Thành phần: Đường, mạch nha, chất làm ẩm (glycerol (422)), chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330), trinati citrat (331(iii))), hương liệu tổng hợp (dâu, trái cây hỗn hợp), caffeine, chất tạo xốp (natri hydro carbonat (500(ii))), màu thực phẩm tổng hợp (allura

red AC (129), beta-caroten tổng hợp (160a(i))), chất chống oxy hóa (acid ascorbic (L-) (300)).

Không dùng sản phẩm cho trẻ dưới 3 tuổi.

- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

- Quy cách đóng gói: Đóng thành hộp 6 gói 308g /1 hộp

- Yêu cầu về an toàn thực phẩm

+ Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học trong thực phẩm.

+ Theo quyết định số 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm trong thực phẩm.

+ TCVN 5908:2009: Tiêu chuẩn quốc gia về kẹo.

+ Theo thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

+ Theo nghị định 43/2017/NĐ-CP và 111/2021/NĐ-CP: Nghị định về nhãn hàng hóa.

+ Theo thông tư số 50/2016/TT-BYT; Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

- Hộp đựng quà như hình vẽ, kích thước như sau: 40*60*20cm

- Kèm túi quà xách dai chắc nhựa PP an toàn 42*62*22cm đựng vừa hộp quà.

- Gia công dán thành phẩm.

- Túi in tên công ty: CÔNG ĐOÀN CƠ SỞ CÔNG TY TNHH POONG IN VINA

- Túi in Logo công ty và Công đoàn:

2

Giỏ
quà
inlogo



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 số lượng tại hợp đồng	<p>Yêu cầu về nhân sự và xe vận chuyển:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nhà thầu bố trí 10 nhân sự của nhà thầu để có thể 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,

	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
--	--

- Phương thức thanh toán:

+ Nhà thầu sẽ được thanh toán 100% giá trị hợp đồng sau 60 ngày kể từ ngày bàn giao toàn bộ hàng hóa, các bên nghiệm thu, xuất hóa đơn.

+ Chủ đầu tư sẽ giữ lại tối đa 5% 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.

* 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.