

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 hiện vật tặng đoàn viên Công đoàn Công ty Honda Việt Nam mùa nắng nóng năm 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Công ty Honda Việt Nam
- 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: Phường Phúc Yên, 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 2025-2026. 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 theo quy định. Hàng hóa có bản tự công bố sản phẩm kèm theo.

+ 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.

- 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.

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-HSDT 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	Lóc sữa tươi	<p>I. Lóc sữa tươi loại 1:</p> <p>1. Thành phần: Nước, đường 4,2%, dầu thực vật, bột sữa gầy (8,5%), vitamin D3, vitamin A, chất nhũ hóa (471), chất ổn định, hương tổng hợp dùng trong thực phẩm...</p> <p>2. Thời hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn còn sử dụng của sản phẩm tối thiểu 4 tháng.</p> <p>3. Bao bì: Bao bì nhiều lớp, được cấu tạo bởi nhựa PE, nhôm, giấy cứng đạt yêu cầu về tiêu chuẩn dùng trong thực phẩm.</p> <p>4. Trọng lượng: 01 lóc gồm 4 hộp 180ml</p> <p>5. An toàn thực phẩm</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Chỉ tiêu</th> <th>Đơn vị</th> <th>Mức tối đa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>As</td> <td>mg/kg</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Pb</td> <td>mg/kg</td> <td>0,02</td> </tr> <tr> <td>Cd</td> <td>mg/kg</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Hg</td> <td>mg/kg</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>cfu/g</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>L. monocytogenes</td> <td>cfu/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Melamin</td> <td>mg/kg</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>6. Yêu cầu chất lượng</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Thành phần</th> <th>Đơn vị</th> <th>Trong 100ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	As	mg/kg	0,5	Pb	mg/kg	0,02	Cd	mg/kg	1	Hg	mg/kg	0,05	Enterobacteriaceae	cfu/g	5	L. monocytogenes	cfu/g	100	Melamin	mg/kg	1	Thành phần	Đơn vị	Trong 100ml			
Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																														
As	mg/kg	0,5																														
Pb	mg/kg	0,02																														
Cd	mg/kg	1																														
Hg	mg/kg	0,05																														
Enterobacteriaceae	cfu/g	5																														
L. monocytogenes	cfu/g	100																														
Melamin	mg/kg	1																														
Thành phần	Đơn vị	Trong 100ml																														

Năng lượng	kcal	≥ 77
Chất béo	g	≥ 3,9
Chất béo bão hòa	g	≥ 2
Cacbonhydrat	g	≥ 7,8
Đường tổng	g	≥ 6,8
Chất đạm	G	≥ 2,7
Natri	mg	≤ 34
Kali	mg	≤ 110
Canxi	mg	≤ 98
Phốt pho	mg	≥ 78
Magiê	mg	≥ 8,6
Vitamin A	IU	≥ 180
Vitamin D3	IU	≥ 120
Vitamin B2	mcg	≥ 130
Vitamin B12	mcg	≥ 0,16

II. Lóc sữa tươi loại 2:

1. Thành phần: Nước, đường, dầu thực vật, bột sữa gầy (8,3%), bột ca cao (0,4%), chất tạo ngọt tự nhiên, vitamin D3, vitamin A, chất nhũ hóa (471), chất ổn định, hương tổng hợp dùng trong thực phẩm...

2. Thời hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn còn sử dụng của sản phẩm tối thiểu 4 tháng.

3. Bao bì: Bao bì nhiều lớp, được cấu tạo bởi nhựa PE, nhôm, giấy cứng đạt yêu cầu về tiêu chuẩn dùng trong thực phẩm.

4. Trọng lượng: 01 lóc gồm 4 hộp 180ml

5. An toàn thực phẩm

Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
As	mg/kg	0,5
Pb	mg/kg	0,02
Cd	mg/kg	1
Hg	mg/kg	0,05
Enterobacteriaceae	cfu/g	5
L. monocytogenes	cfu/g	100
Melamin	mg/kg	1

6. Yêu cầu chất lượng

Thành phần	Đơn vị	Trong 100ml
Năng lượng	kcal	≥ 76
Chất béo	g	≥ 3
Chất béo bão hòa	g	≥ 1,5
Cacbonhydrat	g	≥ 9,6
Đường tổng	g	≥ 7,7

Chất đạm	g	$\geq 2,7$
Natri	mg	≤ 50
Kali	mg	≤ 120
Canxi	mg	≤ 98
Phốt pho	mg	≥ 78
Magiê	mg	$\geq 8,6$
Vitamin A	IU	≥ 180
Vitamin D3	IU	≥ 120
Vitamin B2	mcg	≥ 130
Vitamin B12	mcg	$\geq 0,16$

III. Lốc sữa tươi loại 3:

1. Thành phần: Nước, đường, dầu thực vật, bột sữa gầy (8,5%), hương dâu tổng hợp dùng trong thực phẩm, chất tạo ngọt tự nhiên, vitamin D3, vitamin A, chất nhũ hóa (471), chất ổn định...

2. Thời hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn còn sử dụng của sản phẩm tối thiểu 4 tháng.

3. Bao bì: Bao bì nhiều lớp, được cấu tạo bởi nhựa PE, nhôm, giấy cứng đạt yêu cầu về tiêu chuẩn dùng trong thực phẩm.

4. Trọng lượng: 01 lốc gồm 4 hộp 180ml

5. An toàn thực phẩm

Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
As	mg/kg	0,5
Pb	mg/kg	0,02
Cd	mg/kg	1
Hg	mg/kg	0,05
Enterobacteriaceae	cfu/g	5
L. monocytogenes	cfu/g	100
Melamin	mg/kg	1

6. Yêu cầu chất lượng

Thành phần	Đơn vị	Trong 100ml
Năng lượng	kcal	≥ 61
Chất béo	g	$\geq 1,5$
Chất béo bão hòa	g	$\geq 0,7$
Cacbonhydrat	g	$\geq 9,2$
Đường tổng	g	$\geq 7,7$
Chất đạm	g	$\geq 2,7$
Natri	mg	≤ 40
Kali	mg	≤ 110
Canxi	mg	≤ 98
Phốt pho	mg	≥ 78

		Magiê	mg	$\geq 8,6$																																										
		Vitamin A	IU	≥ 180																																										
		Vitamin D3	IU	≥ 120																																										
		Vitamin B2	mcg	≥ 130																																										
		Vitamin B12	mcg	$\geq 0,16$																																										
2	Hộp nước dứa	<p>1. Thành phần: Nước dứa 98.39%, đường, hương dứa tự nhiên, chất công oxi hóa (E300)...</p> <p>2. Thời hạn sử dụng: 15 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn còn sử dụng của sản phẩm tối thiểu 10 tháng.</p> <p>3. Bao bì: Bao bì hộp giấy Tetra pak đạt yêu cầu về tiêu chuẩn dùng trong thực phẩm.</p> <p>4. Trọng lượng: 1 lít</p> <p>5. An toàn thực phẩm</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Chỉ tiêu</th> <th>Đơn vị</th> <th>Mức tối đa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td>5.1 – 5.6</td> </tr> <tr> <td>SO2</td> <td>ppm</td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxin B1</td> <td></td> <td>≤ 5</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)</td> <td>ppm</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Pb</td> <td>mg/l</td> <td>0.05</td> </tr> <tr> <td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td> <td>CFU/ml</td> <td>Không có</td> </tr> <tr> <td>Coliform</td> <td>CFU/ml</td> <td>Không có</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>CFU/ml</td> <td>Không có</td> </tr> <tr> <td>Streptococci faecal</td> <td>CFU/ml</td> <td>Không có</td> </tr> <tr> <td>Pseudomonas aeruginosa</td> <td>CFU/ml</td> <td>Không có</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>CFU/ml</td> <td>Không có</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</td> <td>CFU/ml</td> <td>Không có</td> </tr> <tr> <td>Tổng số nấm men và nấm mốc</td> <td>CFU/ml</td> <td>Không có</td> </tr> </tbody> </table>			Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	pH		5.1 – 5.6	SO2	ppm	< 10	Aflatoxin B1		≤ 5	Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	ppm	≤ 10	Pb	mg/l	0.05	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	Không có	Coliform	CFU/ml	Không có	E. coli	CFU/ml	Không có	Streptococci faecal	CFU/ml	Không có	Pseudomonas aeruginosa	CFU/ml	Không có	Staphylococcus aureus	CFU/ml	Không có	Clostridium perfringens	CFU/ml	Không có	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml	Không có
Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																																												
pH		5.1 – 5.6																																												
SO2	ppm	< 10																																												
Aflatoxin B1		≤ 5																																												
Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	ppm	≤ 10																																												
Pb	mg/l	0.05																																												
Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	Không có																																												
Coliform	CFU/ml	Không có																																												
E. coli	CFU/ml	Không có																																												
Streptococci faecal	CFU/ml	Không có																																												
Pseudomonas aeruginosa	CFU/ml	Không có																																												
Staphylococcus aureus	CFU/ml	Không có																																												
Clostridium perfringens	CFU/ml	Không có																																												
Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml	Không có																																												
3	Hộp nước chanh	<p>1. Thành phần: Nước bão hòa CO2, đường sucrose và dextrose, chất điều chỉnh độ acid, chất điện giải (NaCl), chất nhũ hoa, chất tạo ngọt ...</p> <p>2. Thời hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn còn sử dụng của sản phẩm tối thiểu 4 tháng.</p> <p>3. Bao bì: Bao bì chai nhựa đạt yêu cầu về tiêu chuẩn dùng trong thực phẩm.</p> <p>4. Trọng lượng: 0,5 lít</p> <p>5. An toàn thực phẩm</p>																																												

		Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	
		Hg	mg/L	0,1	
		Cd	mg/L	1	
		Pb	mg/L	0,05	
		Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	100	
		Coliform	CFU/ml	10	
		E. coli	CFU/ml	0	
		Streptococci faecal	CFU/ml	0	
		Pseudomonas aeruginosa	CFU/ml	0	
		Staphylococcus aureus	CFU/ml	0	
		Clostridium perfringens	CFU/ml	0	
		Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml	10	
4	Sữa đặc	1. Thành phần: Đường 47,2%, sữa 44,4% (nước, sữa bột, chất béo sữa, whey bột, sữa tươi), dầu thực vật 8,1%, chất nhũ hoa, lactoza, lecithin đậu nành, ...			
		2. Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn còn sử dụng của sản phẩm tối thiểu 9 tháng.			
		3. Bao bì: Hộp thiếc đạt yêu cầu về tiêu chuẩn dùng trong thực phẩm.			
		4. Trọng lượng: 380 gram			
		5. An toàn thực phẩm			
			Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
			Enterobacteriaceae	CFU/g	5
			L. monocytogenes	CFU/g	100
			Chì	mg/kg	0,02
			Thiếc	mg/kg	250
			Stibi	mg/kg	1
			Arsen	mg/kg	0,5
			Cadimi	mg/kg	1
			Thủy ngân	mg/kg	0,05
			Aflatoxin M1	µg/kg	0,5
			Melamin	µg/kg	2,5
		6. Chỉ tiêu chất lượng			
			Chỉ tiêu	Đơn vị	Yêu cầu
			Năng lượng	kcal/100 g	≥ 307
			Hàm lượng chất béo	g/100 g	≥ 10,2
	Hàm lượng chất đạm	g/100 g	≥ 4,3		
	Hàm lượng hydrat cacbon	g/100 g	≥ 49,7		

		Calci	mg/100g	≥ 128
5	Đường	1. Thành phần: Đường mía 100%		
		2. Thời hạn sử dụng: 48 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn còn sử dụng của sản phẩm tối thiểu 36 tháng.		
		3. Bao bì: Hũ nhựa đạt yêu cầu về tiêu chuẩn dùng trong thực phẩm.		
		4. Trọng lượng: 800 gram		
		5. An toàn thực phẩm		
		Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
		Chì	mg/kg	0,5
		Thủy ngân	mg/kg	0.05
		Cadimi	mg/kg	1
		Arsen	mg/kg	1
Hàm lượng SO ₂	mg/kg	2		
Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Cfu/10g	200		
Tổng số bào tử nấm men	Cfu/10g	10		
Tổng số bào tử nấm mốc	Cfu/10g	10		

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

- Giao hàng:

+ Hàng hóa khi đến các đơn vị sử dụng phải được đóng thành phẩm bộ sản phẩm trước khi giao hàng. Khi phát tới tay người lao động về hình thức phải đẹp, ngay ngắn, không bị rách, hỏng.

+ 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 cho đại diện Tư vấn tại trụ sở Tư vấn đánh giá E-HSDT.

- 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.