

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 Canon Việt Nam nhân dịp Tết cổ truyền 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Công ty TNHH Canon Việt Nam
- Hình thức, phương thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi, trong nước, qua mạng; Một giai đoạn, một túi hồ sơ.
- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định
- Địa điểm dự án: Lô A1, Khu công nghiệp Thăng Long, xã Thiên Lộc, thành phố Hà Nội
- 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-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	Bộ quà tết loại 1	Thông số đính kèm
2	Bộ quà tết loại 2	Thông số đính kèm
3	Bộ quà tết loại 3	Thông số đính kèm

THÔNG SỐ ĐÍNH KÈM

BỘ QUÀ TẾT LOẠI 1

1. Bánh loại 1, trọng lượng 504g
2. Bánh loại 2 trọng lượng 248,4g
3. Bánh loại 3, trọng lượng 336g
4. Bánh loại 4, trọng lượng 315g
5. Bánh loại 5, trọng lượng 480g
6. Hộp socola, trọng lượng 110g
7. Bộ khay đựng mứt
8. Hộp đựng sản phẩm

A. THÔNG SỐ TÚI ĐỰNG SẢN PHẨM

- Túi đựng sản phẩm được làm từ chất liệu vải không dệt (nhựa polypropylene) định lượng 90gr
- Kích thước: Cao 48cm rộng 35cm hông 25cm

B. THÔNG SỐ SẢN PHẨM

I. BÁNH LOẠI 1

1. Thành phần: Trứng (23%), bột mì, đường, mạch nha, chất làm ẩm (422, 420(ii), 420(i)), shortening, dầu thực vật (dầu cọ), tinh bột (bắp, lúa mì), chất tạo ngọt tổng hợp (965(ii)), nước đường, chất nhũ hóa (322(i), 475, 471, 1520, 491, 470(i)), chất ổn định (1440, 1442, 466, 415), chất tạo xốp (500(ii), 450(i), 341(i)), muối i-ốt, chất điều chỉnh độ acid (330, 575), hương liệu tổng hợp, chất bảo quản (202), sữa bột nguyên chất, chất tạo màu tổng hợp (102, 160a(i), 133), chất xử lý bột (1100(i)), chất điều vị (1104), enzym xylanaza.

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 tháng. Thời hạn còn sử dụng hàng hóa ≥ 6 tháng.

3. Khối lượng: 504g/ hộp

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng gói kín thành từng gói nhỏ trong bao bì màng nhựa phức hợp và đóng vào hộp giấy hoặc khay giấy. Quy cách đóng gói: 504g (28gói x 18g)

5. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm

-Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

+ QCVN 8-1:2011/BYT

+ QCVN 8-2:2011/BYT

6. Chỉ tiêu cảm quan

Trạng thái: Bánh dạng cuộn, bên trong có kem, bề mặt không có tạp chất, ruột bánh chín mềm xốp.

Màu sắc: Vỏ bánh màu vàng nâu đặc trưng của bánh nướng, không bị cháy khét.

Kem màu xanh lá nhạt.

Mùi vị: Mùi thơm lá dứa đặc trưng, không có mùi mốc, mùi lạ. Vị ngọt, béo đặc trưng, không có vị lạ.

7. 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

8. 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

II. BÁNH LOẠI 2

1. Thành phần: Bột mì, đường, dầu thực vật không hydro hóa (dầu cọ - chứa chất chống oxi hóa TBHQ (319)), bột cacao (3,9%), sirô fructose, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), bột bắp, muối, chất nhũ hóa (322(i)), hương vani giống tự nhiên.

2. Thời gian:

- Ngày sản xuất : 12 tháng kể từ ngày sản xuất

- Hạn sử dụng, bảo hành: tối thiểu 6 tháng

3. Khối lượng tịnh: 248.4 g/ Khay (9 gói x 27.6 g)

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Bánh được đóng gói kín trong bao bì với chất liệu OPP/VMCPP, sau đó cho vào hộp giấy theo quy định.

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

+ QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố

vi nấm trong thực phẩm

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

+ Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

+ Thông tư số 27/2012/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm

6. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Bánh có dạng hình tròn gồm 2 mảnh ghép lại với nhau ở giữa là lớp kem vị vani. Bề mặt bánh có chữ.
- Màu sắc: Vỏ bánh có màu nâu sẫm tới đen. Kem màu trắng.
- Mùi vị: Thơm mùi vani và socola hài hòa, không có mùi mốc, mùi lạ. Vị ngọt, vani và socola đặc trưng.
- Cấu trúc: Bánh giòn, chắc với lớp kem đặc, dẻo

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo quyết định số 46/2007/QĐ – BYT của Bộ Trưởng Bộ Y Tế ngày 19/12/2007

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²

8. Hàm lượng kim loại nặng: Theo TCVN 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

9. 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

III. BÁNH LOẠI 3

1. Thành phần: Đường, bột mì, mạch nha, dầu thực vật (dầu cọ), trứng, chất làm ẩm (422, 420(i), 420(i)), bột cacao (4,2%), dextroza, chất nhũ hóa (475, 322(i), 471, 492, 1520, 491, 470(i)), gelatin hương liệu tổng hợp, muối i-ốt, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất ổn định (1442, 415), chất tạo màu tổng hợp (150c, 129), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất điều vị (1104).

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 tháng. Thời hạn còn sử dụng hàng hóa ≥ 6 tháng.

3. Khối lượng: 336g/ hộp

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói kín thành từng gói nhỏ trong bao bì màng nhựa phức hợp.

Quy cách đóng gói: 336g (28g x12 gói)

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

6. Chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: Bánh dạng hình tròn, gồm hai lớp bánh ghép lại với nhau, ở giữa là lớp nhân dẻo marshmallow, bên ngoài phủ sôcôla. Cấu trúc mềm, mịn.

-Màu sắc: Vỏ bánh có màu nâu đen của sôcôla, bánh bên trong có màu đỏ, lớp nhân dẻo màu trắng.

-Mùi vị: Thơm mùi sôcôla đặc trưng, không có mùi lạ. Vị ngọt, không có vị lạ.

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu			Mức giới hạn		
	I/C – S/U	n	c	m	M	RU
Enterobacteriaceae	I-10g	5	1	10	100	/g
Escherichia coli	I-10g	1	0	0	0	/g
Salmonella	C-25g	10	0	0	0	/250g
Tổng số nấm men	I-10g	5	1	100	1000	/g
Tổng số nấm mốc	I-10g	5	1	100	1000	/g

- n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm.

- c là số mẫu tối đa cho phép trong n mẫu có kết quả thử nghiệm nằm giữa m và M.

- m là giới hạn dưới.

- M là giới hạn trên. Trong số n mẫu thử nghiệm, không được có mẫu nào cho kết quả vượt quá giá trị M

- I: mẫu đơn

- C: mẫu gộp

-S/U: lượng mẫu

- RU: đơn vị báo cáo.

8. Hàm lượng kim loại nặng: Theo TCVN 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

9. 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

IV. BÁNH LOẠI 4

1. Thành phần: Bột mì, đường, shortening, bơ (2%), hạt sôcôla (1,7%), muối i-ốt, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii), 450(i)), hương liệu tổng hợp, dầu thực vật (dầu cọ), mạch nha, chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

(*): có 19% bánh sôcôla trong hộp.

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng. Thời hạn còn sử dụng hàng hóa \geq 6 tháng.

3. Khối lượng: 315g/ hộp

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Bánh được đóng gói kín thành từng gói nhỏ trong bao màng nhựa phức hợp và sau đó cho vào hộp giấy.

Quy cách đóng gói: 315 g (21 gói x 15 g).

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

6. Chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái (hình dạng và màu sắc): Bánh có dạng sao 8 cánh, dạng bông, dạng tròn (nên bánh có màu vàng đặc trưng của bánh nướng). Bánh dạng tròn có trộn hạt sôcôla (nên bánh có màu vàng đến màu nâu đặc trưng).

- Cấu trúc: Giòn, dễ tan.

Mùi vị: Bánh có vị ngọt, vị thơm béo, bánh có mùi thơm đặc trưng. Không có mùi mốc, mùi hôi dầu, mùi vị lạ.

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu			Mức giới hạn		
	I/C – S/U	n	c	m	M	RU
Enterobacteriaceae	I-10g	5	1	10	100	/g
Escherichia coli	I-10g	1	0	0	0	/g
Salmonella	C-25g	10	0	0	0	/250g
Tổng số nấm men	I-10g	5	1	100	1000	/g
Tổng số nấm mốc	I-10g	5	1	100	1000	/g

- n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm.

- c là số mẫu tối đa cho phép trong n mẫu có kết quả thử nghiệm nằm giữa m và M.

- m là giới hạn dưới.

- M là giới hạn trên. Trong số n mẫu thử nghiệm, không được có mẫu nào cho kết quả vượt quá giá trị M

- I: mẫu đơn

- C: mẫu gộp

-S/U: lượng mẫu

- RU: đơn vị báo cáo.

8. 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

9. 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

V. BÁNH LOẠI 5

1. Thành phần

Bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), đường, tinh bột bắp, nước đường, sữa bột béo (0,8%), mạch nha, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), muối, calci carbonat (170(i)), chất điều chỉnh độ acid (450(i)), chất nhũ hóa (322(i)), hương liệu tổng hợp (sữa, vani), chất xử lý bột (1101(i), 223).

2. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

+ QCVN 8-1:2011/BYT

+ QCVN 8-2:2011/BYT

• Thông tư của các Bộ, ngành:

+ Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT

+ Thông tư số 24/2019/TT-BYT

3. Trọng lượng: 480g (20 gói x 24g)

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

• Quy cách: 24 g/gói: Bánh được đóng gói kín bằng bao bì giấy cuộn với chất liệu BOPP/MCPP.

• Quy cách: 336 g (14 Gói x 24 g): Bánh được đóng gói kín bằng bao bì giấy cuộn với chất BOPP/MCPP và đưa vào hộp giấy chất liệu Duplex.

5. Thời gian:

- Ngày sản xuất : 12 tháng trước hạn sử dụng.

- Hạn sử dụng, bảo hành : tối thiểu 6 tháng.

6. Các chỉ tiêu cảm quan:

• Trạng thái và cấu trúc: Bánh giòn, xốp, dễ tan

• Màu sắc: Màu vàng của bánh nướng. Bánh qua nướng không bị trắng hoặc cháy đen.

• Hình dạng: Bánh có dạng hình tròn, ở giữa có chữ thương hiệu sản phẩm.

- Mùi vị: Bánh thơm đặc trưng, hài hòa. Không có mùi thuốc, mùi lạ. Vị béo đặc trưng, không có vị lạ, vị đắng.

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật: *Theo quyết định số 46/2007/QĐ – BYT*

Tên chỉ tiêu	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²

8. 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

9. 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

VI. HỘP SOCOLA

1. Thành phần: Đường, chất khô từ sữa (24%), cacao khối (15%), bơ cacao, chất béo thực vật không hydro hóa (cọ, hạt mỡ), chất nhũ hóa (322(i),476), hương liệu giống tự nhiên, tự nhiên và tổng hợp

2. Hạn sử dụng: 365 ngày. Thời hạn còn sử dụng hàng hóa \geq 6 tháng.

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Khối lượng: 110g

- Đóng gói với quy cách 11g x 10 cái. Sản phẩm đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp rồi đựng vào hộp giấy chất liệu ivory 300gsm. Phủ bóng in offset bề thành phẩm. Bên trong có 2 khay đựng sản phẩm. Kích thước 220*45*215mm⁴. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

5. Các chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: socola được định hình bằng khuôn thành dạng viên hặc dạng thanh
- Màu sắc: màu nâu sôcôla sữa đặc trưng
- Mùi vị: Hương vị sôcôla kết hợp hài hoà với vị sữa, vị béo, vị ngọt

6. Các chỉ tiêu giới hạn về vi sinh vật

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	500
Tổng số nấm mốc, cfu/g	5	1	100	500

- n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm
- c là số mẫu tối đa cho phép trong n mẫu có kết quả thử nghiệm nằm giữa m và M
- m là giới hạn dưới
- M là giới hạn trên. Trong số n mẫu thử nghiệm, không được có mẫu nào cho kết quả vượt giá trị của M

7. 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	2
2	Cd	mg/kg	1
3	As	mg/kg	1
4	Hg	mg/kg	0,05

8. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

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

VII. BỘ KHAY ĐỰNG MÚT

1. Thành phần

- + Chất liệu: Sứ men kem cao cấp
- + Chế tác: Khắc chỉ trên miệng hũ, chế tác thủ công lá ngò gai; chế tác thủ công hoa đào xanh

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Không quy định

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: 1 bộ/hộp. (Bao gồm: 3 Hũ mút đường kính miệng 9,9 cm, cao 9,3 cm, đáy 7,3 cm; 1 khay gỗ đựng hũ mút dài 32,8cm, rộng 11 cm, dày 1,5cm)
- Các quy cách sản phẩm:

- + Hũ mút đường kính miệng 9,9 cm, cao 9,3 cm, đáy 7,3 cm (Trọng lượng 350g)
- + Khay gỗ đựng hũ mút dài 32,8cm, rộng 11 cm, dày 1,5cm, (Trọng lượng 340g)
- + Kích thước hoa: cách chỉ 2mm, chỉ kẻ trên miệng hũ
- + Kích thước hộp: Chiều dài 34 cm, chiều rộng 12cm, chiều cao 8,5cm
- + Sai số kích thước: ± 2 mm, trọng lượng: ± 15 g

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong hộp giấy carton. Chất liệu bao bì đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của BYT.

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Tổ chức kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: QCVN 12-4:2015/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

5. Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 12-4:2015/BYT

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả	Giới hạn QCVN 12-4:2015/BYT
1	Chì (Pb) Phần thân hũ	Mg/I	KPH (LOD:0,076)	0,80
2	Cadimi (Cd) Phần thân hũ		KPH (LOD:0,003)	0,07
3	Chì (Pb) Phần nắp hũ		KPH (LOD:0,076)	0,80
4	Cadimi (Cd) Phần nắp hũ		KPH (LOD:0,003)	0,07

BỘ QUÀ TẾT LOẠI 2

1. Bánh loại 1, trọng lượng 630g
2. Bánh loại 2, trọng lượng 324g
3. Bánh loại 3, trọng lượng 315g
4. Bánh loại 4, trọng lượng 336g
5. Bánh loại 5, trọng lượng 279,5g
6. Hộp socola, trọng lượng 55g
7. Trà thảo mộc , trọng lượng 100g
8. Bộ khay đựng mút
9. Hộp đựng sản phẩm

A. THÔNG SỐ HỘP ĐỰNG SẢN PHẨM

- Túi đựng sản phẩm được làm từ chất liệu vải không dệt (hay còn tên gọi khác là nhựa polypropylene) định lượng 90gr
- Kích thước: Cao 48cm rộng 35cm hông 25cm

B. THÔNG SỐ SẢN PHẨM

I. Bánh loại 1

1.Thành phần: Bột mì, đường, dầu thực vật (dầu cọ), xirô fructoza, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), tinh bột bắp, muối, chất nhũ hóa (322(i)), hương liệu giống tự nhiên và tự nhiên.

2.Thời hạn sử dụng sản phẩm: 365 ngày. Thời hạn còn sử dụng hàng hóa ≥ 6 tháng.

3.Khối lượng: 630g/ hộp

4.Quy cách đóng gói: 105g x6 thỏi

- Sản phẩm được đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp.

- Sau đó được đóng vào hộp giấy duplex 230 bồi sóng E cán bóng bề dán thành phẩm có quai xách.

5.Các yêu cầu về an toàn thực phẩm

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

+ QCVN 8-1:2011/BYT

+ QCVN 8-2:2011/BYT

6.Chỉ tiêu cảm quan

Trạng thái: Bánh có dạng hình tròn, gồm 2 mảnh ghép lại với nhau, ở giữa có lớp kem.

Màu sắc: Vỏ bánh màu vàng nhạt đến nâu nhạt, kem màu trắng.

Mùi vị: Bánh có vị ngọt, thơm mùi vani và bơ.

7.Các chỉ tiêu vi sinh vật

Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu			Mức giới hạn		
	I/C – S/U	n	c	m	M	RU
Enterobacteriaceae	I-10g	5	1	10	100	/g
Escherichia coli	I-10g	1	0	0	0	/g
Salmonella	C-25g	10	0	0	0	/250g
Tổng số nấm men	I-10g	5	1	100	1000	/g
Tổng số nấm mốc	I-10g	5	1	100	1000	/g

- n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm.

- c là số mẫu tối đa cho phép trong n mẫu có kết quả thử nghiệm nằm giữa m và M.

- m là giới hạn dưới.

- M là giới hạn trên. Trong số n mẫu thử nghiệm, không được có mẫu nào cho kết quả vượt quá giá trị M

- I: mẫu đơn

- C: mẫu gộp

-S/U: lượng mẫu

- RU: đơn vị báo cáo.

8. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT Hàm lượng chì, mg/kg: không lớn hơn 0,2, Hàm lượng Cadimi (Cd) không lớn hơn 0,1

9. Đáp ứng hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1: 2011/BYT: Hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2), Hàm lượng Ochratoxin A, Hàm lượng Zearalenone, Hàm lượng Deoxynivalenol(DON).

II. BÁNH LOẠI 2

1. Thành phần

- **Bánh bông lan tròn kem vị lá dứa:** Bột mì, đường (14%), mạch nha, dầu thực vật (dầu cọ), chất làm ẩm (420(ii), 422, 420(i)), trứng gà, shortening, xirô fructoza, sữa tươi, bột nguyên trứng, chất ổn định (1422, 415), tinh bột bắp, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất nhũ hóa (475, 471, 322(i), 1520, 491, 470(i)), muối, hương liệu tổng hợp (sữa, lá dứa, trứng, bơ, vani, chanh), cồn thực phẩm, chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất điều vị (1104), chất tạo màu tổng hợp (102, 160a(i), 133).

- **Bánh bông lan tròn kem vị dâu:** Bột mì, đường (14%), mạch nha, dầu thực vật (dầu cọ), chất làm ẩm (420(ii), 422, 420(i)), trứng gà, shortening, xirô fructoza, sữa tươi, bột nguyên trứng, chất ổn định (1422, 415), tinh bột bắp, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất nhũ hóa (475, 471, 322(i), 1520, 491, 470(i)), chất điều chỉnh độ acid (330), muối, hương liệu tổng hợp (sữa, dâu, trứng, bơ, vani, chanh), cồn thực phẩm, chất bảo quản (202), chất điều vị (1104), chất tạo màu tổng hợp (124, 160a(i)).

- **Bánh bông lan tròn kem vị bơ sữa:** Bột mì, đường (14%), mạch nha, dầu thực vật (dầu cọ), chất làm ẩm (420(ii), 422, 420(i)), trứng gà, shortening, xirô fructoza, sữa tươi, bột nguyên trứng, chất ổn định (1422, 415), tinh bột bắp, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất nhũ hóa (475, 471, 322(i), 1520, 491, 470(i)), hương liệu tổng hợp (sữa, bơ sữa, trứng, bơ, vani, chanh), muối, cồn thực phẩm, chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất điều vị (1104), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

2. Thời hạn sử dụng: 10 tháng. Thời hạn còn sử dụng hàng hóa \geq 6 tháng.

3. Khối lượng tịnh: 324g/ hộp

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Bánh được đóng gói kín trong bao bì giấy cuộn với chất liệu MATTOPP/MCPP. Sau đó được đóng vào hộp giấy duplex bồi sóng E có quai xách

Quy cách đóng gói: 18gói/ hộp (6 gói bánh kem vị dâu + 6 gói bánh kem vị lá dứa + 6 gói bánh kem vị bơ sữa)

5. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

+ QCVN 8-1:2011/BYT

+ QCVN 8-2:2011/BYT

- Thông tư của các Bộ, ngành:

+ Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT

+ Thông tư số 24/2019/TT-BYT

6. Chỉ tiêu cảm quan

* **Bánh bông lan tròn kem vị bơ sữa**

- Trạng thái: bánh dạng hình tròn, nguyên vẹn, bề mặt không có tạp chất. Ruột bánh chín, mềm xốp.

- Màu sắc: vỏ màu vàng nhạt, không cháy khét hoặc trắng quá. Nhân màu vàng nhạt.

- Mùi vị: mùi thơm bơ sữa đặc trưng, không có mùi mốc, mùi lạ. Vị ngọt, béo đặc trưng, không có vị lạ.

*** Bánh bông lan tròn kem vị dâu**

- Trạng thái: bánh dạng hình tròn, nguyên vẹn, bề mặt không có tạp chất. Ruột bánh chín, mềm xốp.

- Màu sắc: vỏ màu vàng nhạt, không cháy khét hoặc trắng quá. Nhân màu hồng nhạt.

- Mùi vị: mùi thơm dâu đặc trưng, không có mùi mốc, mùi lạ. Vị ngọt, chua nhẹ, béo đặc trưng, không có vị lạ.

*** Bánh bông lan tròn kem vị lá dứa:**

- Trạng thái: bánh dạng hình tròn, nguyên vẹn, bề mặt không có tạp chất. Ruột bánh chín, mềm xốp.

- Màu sắc: vỏ màu vàng nhạt, không cháy khét hoặc trắng quá. Nhân màu xanh lá nhạt.

- Mùi vị: mùi thơm lá dứa đặc trưng, không có mùi mốc, mùi lạ. Vị ngọt, béo đặc trưng, không có vị lạ.

7. Đáp ứng các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo QCVN 8-1:2011/BYT: Tổng vi sinh vật hiếu khí, cfu/g; E. coli, cfu/g; Staphylococci, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, tổng số TB nấm men- nấm mốc ở mức cho phép, Salmonella /25g; không phát hiện

8. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT Hàm lượng chì, mg/kg: không lớn hơn 0,2, Hàm lượng Cadimi (Cd) không lớn hơn 0,1

9. Đáp ứng hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1 : 2011/BYT: Hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2), Hàm lượng Ochratoxin A, Hàm lượng Zearalenone, Hàm lượng Deoxynivalenol(DON).

III. BÁNH LOẠI 3

1. Thành phần: Bột mì, đường, shortening, bơ (2%), hạt sôcôla (1,7%), muối i-ốt, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii), 450(i)), hương liệu tổng hợp, dầu thực vật (dầu cọ), mạch nha, chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

(*): có 19% bánh sôcôla trong hộp.

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng. Thời hạn còn sử dụng hàng hóa \geq 6 tháng.

3. Khối lượng tịnh: 315g

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Bánh được đóng gói kín thành từng gói nhỏ trong bao màng nhựa phức hợp và sau đó cho vào hộp giấy.

Quy cách đóng gói: 315 g (21 gói x 15 g).

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số

QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

6. Chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái (hình dạng và màu sắc): Bánh có dạng sao 8 cánh, dạng bông, dạng tròn (nên bánh có màu vàng đặc trưng của bánh nướng). Bánh dạng tròn có trộn hạt sôcôla (nên bánh có màu vàng đến màu nâu đặc trưng).

- Cấu trúc: Giòn, dễ tan.

Mùi vị: Bánh có vị ngọt, vị thơm béo, bánh có mùi thơm đặc trưng. Không có mùi mốc, mùi hôi dầu, mùi vị lạ.

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu			Mức giới hạn		
	I/C – S/U	n	c	m	M	RU
Enterobacteriaceae	I-10g	5	1	10	100	/g
Escherichia coli	I-10g	1	0	0	0	/g
Salmonella	C-25g	10	0	0	0	/250g
Tổng số nấm men	I-10g	5	1	100	1000	/g
Tổng số nấm mốc	I-10g	5	1	100	1000	/g

8. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT Hàm lượng chì, mg/kg: không lớn hơn 0,2, Hàm lượng Cadimi (Cd) không lớn hơn 0,1

9. Đáp ứng hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1 : 2011/BYT: Hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2), Hàm lượng Ochratoxin A, Hàm lượng Zearalenone, Hàm lượng Deoxynivalenol(DON).

IV. BÁNH LOẠI 4

1. Thành phần: Đường, bột mì, mạch nha, dầu thực vật (dầu cọ), trứng, chất làm ẩm (422, 420(i), 420(i)), bột cacao (4,2%), dextroza, chất nhũ hóa (475, 322(i), 471, 492, 1520, 491, 470(i)), gelatin hương liệu tổng hợp, muối i-ốt, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất ổn định (1442, 415), chất tạo màu tổng hợp (150c, 129), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất điều vị (1104).

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 tháng. Thời hạn còn sử dụng hàng hóa ≥ 6 tháng.

3. Khối lượng: 336g/ hộp

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói kín thành từng gói nhỏ trong bao bì màng nhựa phức hợp.

Quy cách đóng gói: 28 g/gói

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

6. Chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: Bánh dạng hình tròn, gồm hai lớp bánh ghép lại với nhau, ở giữa là lớp nhân dẻo marshmallow, bên ngoài phủ sôcôla. Cấu trúc mềm, mịn.

-Màu sắc: Vỏ bánh có màu nâu đen của sôcôla, bánh bên trong có màu đỏ, lớp nhân dẻo màu trắng.

-Mùi vị: Thơm mùi sôcôla đặc trưng, không có mùi lạ. Vị ngọt, không có vị lạ.

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu			Mức giới hạn		
	I/C – S/U	n	c	m	M	RU
Enterobacteriaceae	I-10g	5	1	10	100	/g
Escherichia coli	I-10g	1	0	0	0	/g
Salmonella	C-25g	10	0	0	0	/250g
Tổng số nấm men	I-10g	5	1	100	1000	/g
Tổng số nấm mốc	I-10g	5	1	100	1000	/g

- n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm.

8. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT Hàm lượng chì, mg/kg: không lớn hơn 0,2, Hàm lượng Cadimi (Cd) không lớn hơn 0,1

9. Đáp ứng hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1 : 2011/BYT: Hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2), Hàm lượng Ochratoxin A, Hàm lượng Zearalenone, Hàm lượng Deoxynivalenol(DON).

V. BÁNH LOẠI 5

1. Thành phần: Bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), đường, chất xơ yến mạch (4%), mạch nha, whey bột, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), chất béo thay thế bơ, muối, bột hành, calci carbonat (170(i)), hương hành phi tổng hợp, hành lá khô, bột phô mai, men, chất điều chỉnh độ acid (450(i)), chất xử lý bột (223, 1101(i)), màu thực phẩm tổng hợp (160a(i)).

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Thời hạn còn sử dụng hàng hóa \geq 6 tháng.

3. Khối lượng tịnh: 279,5g

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Bánh được đóng thành từng gói 25 g bằng bao bì giấy cuộn với chất liệu MATTOPP/MCPP, sau đó đóng vào hộp với chất liệu Duplex hoặc túi với chất liệu OPP/CPP.

Quy cách đóng gói: 279,5g (13 gói x 21,5g)

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

+ QCVN 8-1:2011/BYT

+ QCVN 8-2:2011/BYT

- Thông tư của các Bộ, ngành:

+ Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT

6. Chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái và cấu trúc: Bánh giòn, xốp, dễ tan.

- Màu sắc: Màu vàng của bánh nướng. Bánh qua nướng không bị trắng hoặc cháy đen.

- Hình dạng: Bánh có hình vuông, viền răng cưa.
- Mùi vị: Bánh thơm đặc trưng, hài hòa. Không có mùi mốc, mùi lạ. Vị béo đặc trưng, không có vị lạ, vị đắng.

7. Đáp ứng các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo QCVN 8-1:2011/BYT:Tổng vi sinh vật hiếu khí, cfu/g; E. coli, cfu/g; Staphylococci , Bacillus cereus , Clostridium perfringens, tổng số TB nấm men- nấm mốc ở mức cho phép, Salmonella /25g; không phát hiện

8. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT Hàm lượng chì, mg/kg: không lớn hơn 0,2, Hàm lượng Cadimi (Cd) không lớn hơn 0,1

9. Đáp ứng hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1 : 2011/BYT: Hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2), Hàm lượng Ochratoxin A, Hàm lượng Zearalenone, Hàm lượng Deoxynivalenol(DON).

VI. HỘP SOCOLA

1. Thành phần:Thành phần: Đường, chất khô từ sữa (24%), cacao khô (15%), bơ cacao, chất béo thực vật không hydro hóa (cọ, hạt mỡ), chất nhũ hóa (322(i),476), hương liệu giống tự nhiên, tự nhiên và tổng hợp

2. Hạn sử dụng: 365 ngày. Thời hạn còn sử dụng hàng hóa \geq 6 tháng.

3. Khối lượng: 55g/ hộp

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Đóng gói với quy cách 11g x 5 cái. Sản phẩm đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp rồi đựng vào hộp giấy chất liệu ivory 350gsm dán bề thành phẩm. Bên trong có khay đựng sản phẩm.

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

6. Các chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: socola được định hình bằng khuôn thành dạng viên hặc dạng thanh
- Màu sắc: màu nâu sôcôla sữa đặc trưng
- Mùi vị: Hương vị sôcôla kết hợp hài hoà với vị sữa, vị béo, vị ngọt

7. Các chỉ tiêu giới hạn về vi sinh vật

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	500
Tổng số nấm mốc, cfu/g	5	1	100	500

- n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm
- c là số mẫu tối đa cho phép trong n mẫu có kết quả thử nghiệm nằm giữa m và M
- m là giới hạn dưới
- M là giới hạn trên. Trong số n mẫu thử nghiệm, không được có mẫu nào cho kết quả vượt giá trị của M

8. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT Hàm lượng chì, mg/kg: không lớn hơn 2, Hàm lượng Cadimi (Cd) không lớn hơn 1, Hàm lượng As không lớn hơn 1, hàm lượng Hg không lớn hơn 0,05

9. Đáp ứng hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1 : 2011/BYT: Hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2

VII. TRÀ THẢO MỘC

1. Thành phần:

Nguyên liệu: Nguyên liệu: Đậu bắp 12%, hoa nhài 13%, táo đỏ 50%, kỷ tử 20%, cỏ ngọt 5%

Phụ gia thực phẩm: Không sử dụng

2. Hạn sử dụng: 06 tháng, kể từ ngày sản xuất. Thời hạn còn sử dụng hàng hóa ≥ 4 tháng.

3. Khối lượng: 100g/ hộp

4. Quy cách bao gói và chất liệu bao bì: 10gx10 gói

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Đạt 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 và hóa học trong thực phẩm);

- QCVN 8:2-2011/BYT (Quy định giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm).

- TCVN 9740:2013 “Tiêu chuẩn chè xanh”

- Thông tư 50/2016/TT-BYT “Quy định mức tối đa tồn dư thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm”.

6. Hàm lượng kim loại nặng

Chỉ tiêu phân tích / Test Parameter	Phương pháp / Testing method	Đơn vị / Unit	LOD	YÊU CẦU
Asen (As)***	AOAC 896.15	mg/kg	0.01	0.055
Cadimi (Cd)***	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	0.020
Chì (Pb)***	AOAC 999.11	mg/kg	0.016	0.031
Thủy ngân (Hg)***	AOAC 971.21	mg/kg	0.01	KPH
Azocyclotin***	AOAC 2007.01 / EN 15662:2018	mg/kg	0.002	KPH
Cyhexatin***	AOAC 2007.01 / EN 15662:2018	mg/kg	0.002	KPH

7. Chỉ tiêu cảm quan

- **Màu nước:** Màu nước trong sáng, hơi ngả màu tím khá sánh, đặc trưng cho sản phẩm

- **Mùi:** Có mùi thơm tự nhiên khá hài hòa, đặc trưng cho sản phẩm.

- Vị: Có vị ngọt thanh, dễ chịu, đặc trưng cho sản phẩm.

VIII. BỘ KHAY ĐỰNG MÚT GỐM

1. Thành phần

+ Chất liệu: Sứ men kem cao cấp

+ Chế tác: Khắc chỉ trên miệng hũ, chế tác thủ công lá ngọc gai; chế tác thủ công hoa đào xanh

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Không quy định

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: 1 bộ/hộp. (Bao gồm: 3 Hũ mút đường kính miệng 9,9 cm, cao 9,3 cm, đáy 7,3 cm; 1 khay gỗ đựng hũ mút dài 32,8cm, rộng 11 cm, dày 1,5cm)

-Các quy cách sản phẩm:

+Hũ mút đường kính miệng 9,9 cm, cao 9,3 cm, đáy 7,3 cm (Trọng lượng 350g)

+Khay gỗ đựng hũ mút dài 32,8cm, rộng 11 cm, dày 1,5cm,(Trọng lượng 340g)

+Kích thước hoa: cách chỉ 2mm, chỉ khắc trên miệng hũ

+ Kích thước hộp: Chiều dài 34 cm, chiều rộng 12cm, chiều cao 8,5cm

+ Sai số kích thước: ± 2 mm, trọng lượng: ± 15 g

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong hộp giấy carton. Chất liệu bao bì đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của BYT.

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Tổ chức kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

QCVN 12-4:2015/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

5. Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 12-4:2015/BYT

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả	Giới hạn QCVN 12-4:2015/BYT
1	Chì (Pb) Phần thân hũ	Mg/l	KPH (LOD:0,076)	0,80
2	Cadimi (Cd) Phần thân hũ		KPH (LOD:0,003)	0,07
3	Chì (Pb) Phần nắp hũ		KPH (LOD:0,076)	0,80
4	Cadimi (Cd) Phần nắp hũ		KPH (LOD:0,003)	0,07

BỘ QUÀ TẾT LOẠI 3

1. Bánh loại 1, trọng lượng 390g
2. Bánh loại 2, trọng lượng 248,4g
3. Bánh loại 3, trọng lượng 387,9g
4. Hộp socola, trọng lượng 110g
5. Bộ khay đựng mút gồm
6. Hộp đựng sản phẩm

A. THÔNG SỐ HỘP ĐỰNG SẢN PHẨM

- Túi đựng sản phẩm được làm từ chất liệu vải không dệt (hay còn tên gọi khác là nhựa polypropylene) định lượng 90gr
- Kích thước: Cao 48cm rộng 35cm hông 25cm

B. THÔNG SỐ KỸ THUẬT SẢN PHẨM

I. Bánh loại 1

1. Thành phần: Bột mì, đường, shortening, bơ (1,9%), hạt sôcôla (1,8%), muối i-ốt, hương liệu tổng hợp, dầu thực vật (dầu cọ), mạch nha, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii), 450(i)), chất tạo màu tổng (160a(i)).

(*): có 20% bánh sôcôla trong hộp.

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng. Thời hạn còn sử dụng hàng hóa ≥ 6 tháng.

3. Khối lượng: 390g/ hộp

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Bánh được đóng vào chén giấy, sau đó cho vào hộp thiếc và cuối cùng cho vào hộp giấy.

Quy cách đóng gói: 390 g

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

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

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

6. Chỉ tiêu cảm quan

-Trạng thái (hình dạng và màu sắc): Bánh có dạng sao 8 cánh, dạng bông, dạng tròn (nền bánh có màu vàng đặc trưng của bánh nướng). Bánh dạng tròn có trộn hạt sôcôla (nền bánh có màu vàng đến màu nâu đặc trưng).

- Cấu trúc: Giòn, dễ tan.

-Mùi vị: Bánh có vị ngọt, vị thơm béo, bánh có mùi thơm đặc trưng. Không có mùi mốc, mùi hôi dầu, mùi vị lạ.

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu			Mức giới hạn		
	I/C – S/U	n	c	m	M	RU
Enterobacteriaceae	I-10g	5	1	10	100	/g

Escherichia coli	I-10g	1	0	0	0	/g
Salmonella	C-25g	10	0	0	0	/250g
Tổng số nấm men	I-10g	5	1	100	1000	/g
Tổng số nấm mốc	I-10g	5	1	100	1000	/g

- n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm.

- c là số mẫu tối đa cho phép trong n mẫu có kết quả thử nghiệm nằm giữa m và M.

- m là giới hạn dưới.

- M là giới hạn trên. Trong số n mẫu thử nghiệm, không được có mẫu nào cho kết quả vượt quá giá trị M

- I: mẫu đơn

- C: mẫu gộp

-S/U: lượng mẫu

- RU: đơn vị báo cáo.

8. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT Hàm lượng chì, mg/kg: không lớn hơn 0,2, Hàm lượng Cadimi (Cd) không lớn hơn 0,1

9. Đáp ứng hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1 : 2011/BYT: Hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2), Hàm lượng Ochratoxin A, Hàm lượng Zearalenone, Hàm lượng Deoxynivalenol(DON).

II. Bánh loại 2

1. Thành phần: Bột mì, đường, dầu thực vật không hydro hóa (dầu cọ - chứa chất chống oxi hóa TBHQ (319)), bột cacao (3,9%), sirô fructose, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), bột bắp, muối, chất nhũ hóa (322(i)), hương vani giống tự nhiên.

2. Thời gian:

- Ngày sản xuất: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

- Hạn sử dụng, bảo hành: tối thiểu 6 tháng

3. Khối lượng tịnh: 248.4 g (9 gói x 27.6 g)

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Bánh được đóng gói kín trong bao bì với chất liệu OPP/VMCPP, sau đó cho vào hộp giấy theo quy định.

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- *Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:*

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

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

* *Thông tư của các Bộ, ngành:*

+ Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

+ Thông tư số 27/2012/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm

6. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Bánh có dạng hình tròn gồm 2 mảnh ghép lại với nhau ở giữa là lớp kem vị vani. Bề mặt bánh có chữ.
- Màu sắc: Vỏ bánh có màu nâu sẫm tới đen. Kem màu trắng.
- Mùi vị: Thơm mùi vani và socola hài hòa, không có mùi mốc, mùi lạ. Vị ngọt, vani và socola đặc trưng.
- Cấu trúc: Bánh giòn, chắc với lớp kem đặc, dẻo

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo quyết định số 46/2007/QĐ – BHYT của Bộ Trưởng Bộ Y Tế ngày 19/12/2007

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²

8. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT Hàm lượng chì, mg/kg: không lớn hơn 0,2, Hàm lượng Cadimi (Cd) không lớn hơn 0,1

9. Đáp ứng hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1 : 2011/BYT: Hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2), Hàm lượng Ochratoxin A, Hàm lượng Zearalenone, Hàm lượng Deoxynivalenol(DON).

III. BÁNH LOẠI 3

1. Thành phần:

- Bánh quy dinh dưỡng vị lúa mì: Bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), đường, chất xơ yến mạch ((4%), (có chứa gluten (yến mạch))), whey bột, mạch nha, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), chất béo thay thế bơ, muối, calci carbonat, bột phôi mai, men, chất điều chỉnh độ acid (450(i)), chất xử lý bột (223, 1101(i)), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

- Bánh quy dinh dưỡng vị rau: Bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), đường, chất xơ yến mạch ((4%), (có chứa gluten (yến mạch))), mạch nha, whey bột, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), chất béo thay thế bơ, muối, bột hành, calci carbonat, hương liệu tổng hợp (hành phi), hành lá khô, bột phôi mai, men, chất điều chỉnh độ acid (450(i)), chất xử lý bột (223, 1101(i)), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

Bánh quy dinh dưỡng hạt và thảo mộc vị bắp xào bơ: Bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), đường, hạt chia (3,9%), chất xơ yến mạch (3,9%) (có chứa gluten (yến mạch)), mạch nha, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii), 450(i)), gia vị hương bắp xào bơ (1,8%), calci carbonat, muối, hành hoa (0,5%), nước đường, hương thảo (0,08%), tỏi, húng quế (0,08%), chất điều vị (621, 631, 627), hạt bí ngô (0,04%), whey bột,

men, chất điều chỉnh độ acid (330), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)), chất nhũ hóa (322(i)), chất xử lý bột (223).

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng. Thời hạn còn sử dụng hàng hóa ≥ 6 tháng.

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Bánh được đóng gói kín thành từng gói nhỏ trong bao bì màng nhựa phức hợp và sau đó đóng vào hộp thiếc.

Quy cách đóng gói: 387,9 g (18 gói).

Bánh quy dinh dưỡng vị lúa mì: 12 gói x 21,5g

Bánh quy dinh dưỡng vị rau: 3 gói x 21,5g

Bánh quy dinh dưỡng hạt và thảo mộc vị bắp xào bơ: 3 gói x 21,5g

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

5. Các chỉ tiêu cảm quan

Trạng thái và cấu trúc: Bánh giòn, xốp, dễ tan.

Màu sắc: Màu vàng của bánh nướng. Bánh qua nướng không bị trắng hoặc cháy đen.

Hình dạng: Bánh có hình dạng khác nhau: hình vuông, có hình răng cưa; hình vuông hoặc hình chữ nhật, có rắc hạt chia và lá hành trên bề mặt sản phẩm.

Mùi vị: Bánh thơm đặc trưng, hài hòa. Không có mùi mốc, mùi lạ. Vị béo đặc trưng, không có vị lạ, vị đắng.

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu			Mức giới hạn		
	I/C – S/U	n	c	m	M	RU
Enterobacteriaceae	I-10g	5	1	10	100	/g
Escherichia coli	I-10g	1	0	0	0	/g
Salmonella	C-25g	10	0	0	0	/250g
Tổng số nấm men	I-10g	5	1	100	1000	/g
Tổng số nấm mốc	I-10g	5	1	100	1000	/g

- n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm.

- c là số mẫu tối đa cho phép trong n mẫu có kết quả thử nghiệm nằm giữa m và M.

- m là giới hạn dưới.

- M là giới hạn trên. Trong số n mẫu thử nghiệm, không được có mẫu nào cho kết quả vượt quá giá trị M

- I: mẫu đơn

- C: mẫu gộp

- S/U: lượng mẫu

- RU: đơn vị báo cáo.

8. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT Hàm lượng chì, mg/kg: không lớn hơn 0,2, Hàm lượng Cadimi (Cd) không lớn hơn 0,1

9. Đáp ứng hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1 : 2011/BYT: Hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2), Hàm lượng Ochratoxin A, Hàm lượng Zearalenone, Hàm lượng Deoxynivalenol(DON).

IV. Hộp socola

1. Thành phần:Thành phần: Đường, chất khô từ sữa (24%), cacao khối (15%), bơ cacao, chất béo thực vật không hydro hóa (cọ, hạt mỡ), chất nhũ hóa (322(i),476), hương liệu giống tự nhiên, tự nhiên và tổng hợp

2. Hạn sử dụng: 365 ngày. Thời hạn còn sử dụng hàng hóa \geq 6 tháng.

3. Khối lượng :110g/ hộp

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Đóng gói với quy cách 11g x 10 cái. Sản phẩm đóng gói kín trong bao bì màng nhựa phức hợp rồi đựng vào hộp giấy chất liệu ivory 300gsm. Phủ bóng in offset bề thành phẩm. Bên trong có 2 khay đựng sản phẩm. Kích thước 220*45*215mm

5. Yêu cầu về an toàn thực phẩm: Sản phẩm đạt Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

6. Các chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: socola được định hình bằng khuôn thành dạng viên hặc dạng thanh

- Màu sắc: màu nâu sôcôla sữa đặc trưng

- Mùi vị: Hương vị sôcôla kết hợp hài hoà với vị sữa, vị béo, vị ngọt

7. Các chỉ tiêu giới hạn về vi sinh vật

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	500
Tổng số nấm mốc, cfu/g	5	1	100	500

• n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm

• c là số mẫu tối đa cho phép trong n mẫu có kết quả thử nghiệm nằm giữa m và M

• m là giới hạn dưới

• M là giới hạn trên. Trong số n mẫu thử nghiệm, không được có mẫu nào cho kết quả vượt giá trị của M

8. Đáp ứng hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT Hàm lượng chì (Pb): không lớn hơn 2, Hàm lượng Cadimi (Cd) không lớn hơn 1, Hàm lượng As không lớn hơn 1, hàm lượng Hg không lớn hơn 0,05

9. Đáp ứng hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1 : 2011/BYT: Hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2

V. Bộ khay đựng mút gôm

1. Thành phần

+ Chất liệu: Sứ men kem cao cấp

+ Chế tác: Khắc chỉ trên miệng hũ, chế tác thủ công lá ngò gai; chế tác thủ công hoa đào xanh

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Không quy định

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: 1 bộ/hộp. (Bao gồm: 3 Hũ mút đường kính miệng 9,9 cm, cao 9,3 cm, đáy 7,3 cm; 1 khay gỗ đựng hũ mút dài 32,8cm, rộng 11 cm, dày 1,5cm)

-Các quy cách sản phẩm:

+Hũ mút đường kính miệng 9,9 cm, cao 9,3 cm, đáy 7,3 cm (Trọng lượng 350g)

+Khay gỗ đựng hũ mút dài 32,8cm, rộng 11 cm, dày 1,5cm,(Trọng lượng 340g)

+Kích thước hoa: cách chỉ 2mm, chỉ khắc trên miệng hũ

+ Kích thước hộp: Chiều dài 34 cm, chiều rộng 12cm, chiều cao 8,5cm

+ Sai số kích thước: ± 2mm, trọng lượng: ±15g

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong hộp giấy carton. Chất liệu bao bì đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của BYT.

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Tổ chức kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

QCVN 12-4:2015/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

5. Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 12-4:2015/BYT

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả	Giới hạn QCVN 12-4:2015/BYT
1	Chì (Pb) Phần thân hũ	Mg/l	KPH (LOD:0,076)	0,80
2	Cadimi (Cd) Phần thân hũ		KPH (LOD:0,003)	0,07
3	Chì (Pb) Phần nắp hũ		KPH (LOD:0,076)	0,80
4	Cadimi (Cd) Phần nắp hũ		KPH (LOD:0,003)	0,07

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.

+ Nhà thầu có đề xuất cụ thể giá trị % thuế VAT của từng hàng hoá. Mức thuế suất giá trị gia tăng đối với các loại hàng hoá của các nhà thầu khi dự thầu được áp dụng chung với mức thuế suất giá trị gia tăng lập giá gói thầu. Việc xác định mức thuế VAT nhà thầu phải nộp khi thực hiện hợp đồng sẽ được xác định tại thời điểm nghiệm thu khối lượng công việc, bàn giao hàng hóa, căn cứ theo loại hình doanh nghiệp, hộ kinh doanh, cá nhân... và được điều chỉnh khi có sự thay đổi về thuế VAT theo quy định.

- Cung cấp lắp đặt, bảo dưỡng, sửa chữa ban đầu: Nhà thầu các nội dung thuyết minh về lắp đặt, bảo dưỡng, sửa chữa ban đầu phù hợp với hàng hóa và quy định.

- 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 theo thời gian còn sử dụng của sản phẩm hàng hóa. 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:

+ Tại mỗi điểm nhà thầu giao hàng đến từng xưởng mà Chủ đầu tư chỉ định. Nhân viên giao hàng phải chuẩn bị đủ vật tư an toàn cần thiết như bình cứu hoả, áo bảo hộ có phản quang, đi giày, đeo khẩu trang, đảm bảo không có nồng độ cồn khi tham gia phát quà. Nhân sự tham gia phát quà phải có đầy đủ CCCD, đủ điều kiện an toàn lao động khi ra vào nhà máy khu công nghiệp, đủ sức khỏe và không mắc bệnh truyền nhiễm, giấy giới thiệu của công ty, số điện thoại, họ & tên.

+ Hàng hóa khi đến các đơn vị sử dụng phải được đóng thành phẩm bộ quà 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....

- Khối lượng tăng giảm: Nhà thầu có cam kết sẽ cung cấp đầy đủ hàng hóa trong phạm vi tăng 10% khi có yêu cầu của Chủ đầu tư khi ký và thực hiện hợp đồng, cam kết cắt giảm hàng hóa trong phạm vi 10% khi có yêu cầu của Chủ đầu tư.

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.