

## **Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

### **Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT**

#### **Mục 1. Giới thiệu chung về gói thầu**

- Tên gói thầu: Mua quà tặng Tết cho đoàn viên trong toàn công ty năm 2026
- Tên dự toán: Mua sắm quà tặng tết cho ĐVCD năm 2026
- Địa điểm thực hiện: Lô đất L, Khu công nghiệp Nhật Bản - Hải Phòng
- Chủ đầu tư: Công đoàn Công ty TNHH Yazaki Hải Phòng
- Hình thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh, qua mạng.
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: Một giai đoạn một túi hồ sơ.
- Thời gian bắt đầu tổ chức lựa chọn nhà thầu: Quý IV/2025
- Loại hợp đồng: Hợp đồng trọn gói.
- Thời gian thực hiện Hợp đồng: 15 ngày kể từ ngày ký hợp đồng

#### **Mục 2. Yêu cầu về kỹ thuật**

##### **2.1 Yêu cầu chung**

- *Số lượng quà tặng: đảm bảo cung cấp đủ số lượng quà tặng cung cấp theo đúng yêu cầu của hồ sơ mời thầu và giao hàng đúng thời điểm.*

- *Nhà thầu cam kết: Hàng hóa phải mới 100% chưa qua sử dụng. Nhà thầu phải chào rõ nhãn hiệu sản phẩm/nhà sản xuất và xuất xứ của sản phẩm. Với sản phẩm khi bàn giao phải còn nguyên vẹn không bị bể vỡ, hư hỏng.*

- *Nhà thầu kèm theo các thông tin sau:*

+ *Nhà thầu phải đính kèm tài liệu chứng minh thông số kỹ thuật/ catalogue, ... của hàng hóa chào thầu để có căn cứ đánh giá tính năng và thông số đáp ứng yêu cầu (Nhà thầu phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính trung thực của các tài liệu cung cấp). Tất cả văn bản và tài liệu liên quan đến E-HSDT được viết bằng tiếng Việt. Trường hợp có sự sai khác về thông số kỹ thuật giữa các tài liệu kỹ thuật do Nhà sản xuất công bố với thông tin nhà thầu tự tham chiếu hoặc kê khai, thì căn cứ để đánh giá E-HSDT là thông số kỹ thuật tại các tài liệu kỹ thuật do Nhà sản xuất công bố, nhà thầu phải tự chịu hoàn toàn trách nhiệm về sự bất lợi do tự tham chiếu hoặc kê khai không đúng với thông số do Nhà sản xuất công bố.*

*Các mô tả liên quan thông số kỹ thuật của thiết bị phải được đưa vào trong các tài liệu đi kèm/ giấy chứng nhận do cơ quan có thẩm quyền thực hiện. Các mô tả không có tài liệu sẽ không được chấp nhận. Bất kỳ sai khác kỹ thuật nào so với yêu cầu thông số kỹ thuật đều phải được nêu rõ. Mọi hàng hoá không đạt tiêu chuẩn đưa vào hồ sơ dự thầu có thể dẫn đến loại bỏ hồ sơ dự thầu và nhà thầu chịu hoàn toàn trách nhiệm về*

việc làm của mình.

- Nhà thầu phải đề xuất ký mã hiệu/ nhãn mác, xuất xứ cụ thể của hàng hóa và các thông số kỹ thuật chi tiết của hàng hóa dự thầu. Nếu có bất kỳ trường hợp gì liên quan đến chất lượng sản phẩm xảy ra: hàng kém chất lượng, vỡ, hỏng, lỗi in ấn, ... Chủ đầu tư sẽ không thanh toán tiền hàng với những sản phẩm có vấn đề về chất lượng 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 máy. Nhà thầu phải chịu trách nhiệm thay thế sản phẩm đạt yêu cầu đồng thời bồi thường thiệt hại và chịu hoàn toàn trách nhiệm trước pháp luật, chủ đầu tư và toàn bộ người lao động nếu gây ra ảnh hưởng không tốt do sử dụng sản phẩm của nhà thầu cung cấp.

- Nhà thầu cam kết sản phẩm dự thầu phải có giấy chứng nhận xuất xưởng của nhà sản xuất đối với hàng hoá sản xuất trong nước hoặc giấy chứng nhận nguồn gốc xuất xứ C/O, giấy chứng nhận chất lượng C/Q đối với hàng hoá nhập khẩu (Giấy chứng nhận phải được nộp khi thực hiện hợp đồng).

- Nhà thầu phải cam kết các yêu cầu về đóng gói, vận chuyển và lắp đặt: Đóng gói, vận chuyển và lắp đặt tất cả các hàng hóa phải theo đúng yêu cầu kỹ thuật của hợp đồng và của nhà sản xuất. Đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. Hàng hóa đảm bảo mới, nguyên vẹn bao bì, không trầy xước khi giao hàng.

+ Đóng gói: Tùy theo kích thước mỗi loại quà khác nhau, nhà thầu đóng gói hộp đựng trong 1 thùng carton lớn, đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. Sản phẩm được đặt vào trong các hộp nhỏ trước khi xếp vào hộp carton lớn.

- Nhà thầu phải cam kết các yêu cầu về việc kiểm tra, thử nghiệm theo yêu cầu sau: Chủ đầu tư hoặc đại diện của Chủ đầu tư, Cơ quan, tổ chức, đơn vị trực tiếp sử dụng sản phẩm có quyền kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa để đảm bảo hàng hóa có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu.

+ Thời gian, địa điểm: Tại bất kỳ thời điểm nào khi nhà thầu cung cấp hàng hóa cho Cơ quan, tổ chức, đơn vị trực tiếp sử dụng.

+ Cách thức tiến hành:

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có:

- Kiểm tra về chất lượng, chủng loại hàng hóa;
- Thông số kỹ thuật của hàng hóa;
- Ký hiệu nhãn mác; hạn sử dụng;
- Xuất xứ.

Toàn bộ các thử nghiệm phải tiến hành với sự có mặt của đại diện bên mời thầu và bên chào thầu. Chủ đầu tư có quyền tiến hành các kiểm tra bổ sung. Nếu có kết quả không đúng theo E-HSMT thì chi phí kiểm tra bổ sung nhà thầu phải chịu.

Cách thức xử lý đối với các hàng hóa, sản phẩm không đạt yêu cầu kiểm tra, thử

*nghiệm: Nhà thầu phải thay thế các hàng hóa, sản phẩm không đạt yêu cầu kiểm tra, thử nghiệm.*

*- Công việc chỉ được coi là hoàn thành khi hai bên ký biên bản nghiệm thu bàn giao đưa vào sử dụng.*

*- Mọi thủ tục nghiệm thu bàn giao được thực hiện theo đúng qui định của Pháp luật. Nhà thầu có quyền đưa vào trong đề xuất tài chính toàn bộ các chi phí cần thiết để đảm bảo cho mình nhận được chứng chỉ hoàn thành công việc...*

*b) Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể:*

*- Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật dưới đây để minh họa các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật yêu cầu, nhà thầu có thể lựa chọn dự thầu hàng hóa có nguồn gốc, xuất xứ, nhà sản xuất, thương hiệu, mã hiệu phù hợp với điều kiện cung cấp nhưng phải đảm bảo yêu cầu có tiêu chuẩn kỹ thuật, đặc tính kỹ thuật, tính năng sử dụng "tương đương" hoặc "ưu việt hơn" so với các yêu cầu tối thiểu. Để chứng minh tính năng sử dụng "tương đương" hoặc "ưu việt hơn" so với các yêu cầu tối thiểu của hàng hóa, dịch vụ liên quan, nhà thầu phải cung cấp các tài liệu kèm theo để chứng minh hàng hóa nhà thầu cung cấp đáp ứng các yêu cầu về kỹ thuật quy định tại chương V. Các tài liệu này là một phần của E-HSMT.*

Nhà thầu phải có bảng tuyên bố đáp ứng về kỹ thuật của hàng hóa chào thầu theo bảng sau:

STT	Yêu cầu kỹ thuật theo E-HSMT	Thông số kỹ thuật chào thầu/ đáp ứng	Tài liệu tham chiếu trong HSMT (Trang .... catalogue/ tài liệu kỹ thuật...)
1			

## **2.2 Yêu cầu cụ thể:**

Yêu cầu nhà thầu tóm tắt thông số kỹ thuật của hàng hóa và các dịch vụ liên quan chứng minh hàng hóa do nhà thầu chào đáp ứng các nội dung yêu cầu kỹ thuật dưới đây hoặc đáp ứng tốt hơn. Bất kỳ thương hiệu, nhãn hiệu nào nếu có trong bảng yêu cầu kỹ thuật đều mang tính chất minh họa các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật yêu cầu. Nhà thầu có thể lựa chọn dự thầu hàng hóa có nguồn gốc, xuất xứ, nhà sản xuất, thương hiệu phù hợp với điều kiện cung cấp nhưng phải đảm bảo yêu cầu có thông số kỹ thuật, tính năng sử dụng, tiêu chuẩn "tương đương" hoặc tốt hơn so với các yêu cầu cụ thể ở dưới và cung cấp tài liệu chứng minh sự đáp ứng tốt hơn của hàng hóa chào thầu so với yêu cầu của E-HSMT.

Tóm tắt thông số kỹ thuật của hàng hóa và các dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn sau đây:

TT	Danh mục hàng hóa	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn tối thiểu ( Nhà thầu có thể chào hàng hóa tương đương hoặc tốt hơn)																																																																
1	Dầu đậu nành	<p>Quy cách: 1 lít/chai</p> <p>Thành phần: 100% dầu đậu nành nguyên chất, vitamin A palmitat</p> <p>Thời hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.</p> <p>Yêu cầu về an toàn thực phẩm:</p> <p>+ QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.</p> <p>+ Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định về “Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.</p> <p>Quy cách đóng gói: Thê tích thực ở 20°C</p> <p>- Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong chai nhựa PET (Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm).</p> <p>1. Yêu cầu kỹ thuật:</p> <p>1.1 Các chỉ tiêu cảm quan</p> <p>- Trạng thái: Dạng lỏng.</p> <p>- Màu sắc: Màu vàng sáng.</p> <p>- Mùi: Không mùi hoặc mùi trung tính, không có mùi ôi khét.</p> <p>- Vị: Không vị.</p> <p>1.2 Các chỉ tiêu lý hóa</p> <table border="1" data-bbox="632 1406 1366 1861"> <thead> <tr> <th>Stt</th> <th>Chỉ tiêu chất lượng</th> <th>Đơn vị tính</th> <th>Mức công bố</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Trị số a-xit</td> <td>mg KOH/g dầu</td> <td>≤ 0,6</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Hàm lượng nước và chất dễ bay hơi ở 105 độ C</td> <td>%</td> <td>≤ 0,2</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Tạp chất không tan</td> <td>%</td> <td>≤ 0,05</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Trị số I-ốt (wijs)</td> <td>g I-ốt/100g dầu</td> <td>124-139</td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Chất béo toàn phần</td> <td>%</td> <td>≥ 99,5</td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Trị số Peroxyt</td> <td>Meq.O2/kg dầu</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td>Omega 3</td> <td>mg/100 g</td> <td>≥ 4000</td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td>Omega 6</td> <td>g/100 g</td> <td>≥ 50</td> </tr> <tr> <td>9.</td> <td>Omega 9</td> <td>g/100 g</td> <td>≥ 20</td> </tr> <tr> <td>10.</td> <td>Chất béo bão hòa</td> <td>g/100 g</td> <td>≤ 20</td> </tr> <tr> <td>11.</td> <td>Chất béo không bão hòa</td> <td>g/100g</td> <td>≥ 80</td> </tr> <tr> <td>12.</td> <td>Vitamin E</td> <td>mg/100 g</td> <td>≥ 3</td> </tr> <tr> <td>13.</td> <td>Vitamin A (bổ sung)</td> <td>IU/100 g</td> <td>≥ 9200</td> </tr> <tr> <td>14.</td> <td>Cholesterol</td> <td>g/100 g</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>15.</td> <td>Năng lượng</td> <td>Kcal/100g</td> <td>900</td> </tr> </tbody> </table> <p>1.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật: (theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT về quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm).</p>	Stt	Chỉ tiêu chất lượng	Đơn vị tính	Mức công bố	1.	Trị số a-xit	mg KOH/g dầu	≤ 0,6	2.	Hàm lượng nước và chất dễ bay hơi ở 105 độ C	%	≤ 0,2	3.	Tạp chất không tan	%	≤ 0,05	4.	Trị số I-ốt (wijs)	g I-ốt/100g dầu	124-139	5.	Chất béo toàn phần	%	≥ 99,5	6.	Trị số Peroxyt	Meq.O2/kg dầu	≤ 10	7.	Omega 3	mg/100 g	≥ 4000	8.	Omega 6	g/100 g	≥ 50	9.	Omega 9	g/100 g	≥ 20	10.	Chất béo bão hòa	g/100 g	≤ 20	11.	Chất béo không bão hòa	g/100g	≥ 80	12.	Vitamin E	mg/100 g	≥ 3	13.	Vitamin A (bổ sung)	IU/100 g	≥ 9200	14.	Cholesterol	g/100 g	0	15.	Năng lượng	Kcal/100g	900
Stt	Chỉ tiêu chất lượng	Đơn vị tính	Mức công bố																																																															
1.	Trị số a-xit	mg KOH/g dầu	≤ 0,6																																																															
2.	Hàm lượng nước và chất dễ bay hơi ở 105 độ C	%	≤ 0,2																																																															
3.	Tạp chất không tan	%	≤ 0,05																																																															
4.	Trị số I-ốt (wijs)	g I-ốt/100g dầu	124-139																																																															
5.	Chất béo toàn phần	%	≥ 99,5																																																															
6.	Trị số Peroxyt	Meq.O2/kg dầu	≤ 10																																																															
7.	Omega 3	mg/100 g	≥ 4000																																																															
8.	Omega 6	g/100 g	≥ 50																																																															
9.	Omega 9	g/100 g	≥ 20																																																															
10.	Chất béo bão hòa	g/100 g	≤ 20																																																															
11.	Chất béo không bão hòa	g/100g	≥ 80																																																															
12.	Vitamin E	mg/100 g	≥ 3																																																															
13.	Vitamin A (bổ sung)	IU/100 g	≥ 9200																																																															
14.	Cholesterol	g/100 g	0																																																															
15.	Năng lượng	Kcal/100g	900																																																															

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/ml	0
2.	Coliforms	MPN/ml	10
3.	Salmonella	CFU/25ml	Không phát hiện
4.	S. aureus	CFU/ml	0
5.	E. coli	MPN/ml	3
6.	TSVSVHK	CFU/ml	1000

1.4 Hàm lượng kim loại nặng: : (Theo quy chuẩn quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn kim loại nặng trong thực phẩm).

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Hàm lượng As	mg/kg	0,1
2.	Hàm lượng Pb	mg/kg	0,1

1.5 Hàm lượng độc tố vi nấm

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Hàm lượng Aflatoxin B <sub>1</sub>	µg/kg	5
2	Hàm lượng Aflatoxin B <sub>1</sub> B <sub>2</sub> G <sub>1</sub> G <sub>2</sub>	µg/kg	15

## 2. Kết quả kiểm nghiệm

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Coliforms	MPN/mL	0	ISO 4831:2006 (*)
2	Escherichia coli	MPN/mL	0	ISO 16649-3:2015 (*)
3	Salmonella spp.	/25mL	Không phát hiện	TCVN 8342:2010 (*)
4	Staphylococcus aureus	CFU/mL	< 01	ISO 6888-1:1999/Amd.1.2003 (*)
5	Tổng nấm men, nấm mốc	CFU/mL	< 01	ISO 21527-2:2008 (*)
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/mL	< 01	ISO 4833-1:2013 (*)

## 2.1 Kết quả kiểm nghiệm chỉ tiêu hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1	Hàm lượng Tạp chất không tan	%	TCVN 6125:2010	KPH (LOD: 0,01 %)
9.2*	Hàm lượng Acid béo tự do (tính theo Acid acetic)	%	TCVN 6127:2010	0,04
9.3*	Chỉ số Iod	g I <sub>2</sub> /100g dầu	TCVN 6122:2015	127
9.4*	Hàm lượng Vitamin A (Retinyl palmitat)	IU/100g	NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)	1,06 x 10 <sup>4</sup>
9.5*	Chỉ số Peroxide	meq O <sub>2</sub> /kg	TCVN 6121:2018	0,65
9.6*	Hàm lượng Vitamin E (DL alpha tocopherol)	mg/100g	NIFC.02.M.21 (LC-MS/MS)	15,0
9.7*	Chỉ số acid	mg KOH/g dầu	TCVN 6127:2010	0,07
9.8*	Hàm lượng Trans Fat (C18:1n9t, C18:2n6t)	g/14g	NIFC.04.M.107 (GC-FID)	KPH (LOD: 2,1 x 10 <sup>-4</sup> g/14g)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1	Hàm lượng Chlordane	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.2	Hàm lượng Chlorpyrifos	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.3	Hàm lượng Heptachlor	mg/kg	NIFC.04.M.022 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.4	Hàm lượng Clethodim	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)
9.5	Hàm lượng Cyproconazole	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)
9.6	Hàm lượng Flusilazole	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.7	Hàm lượng Methomyl	mg/kg	NIFC.04.M.022 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)

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 (Ref. AOAC 999.11) (*)
3	Béo	g/100g	100	CASE.NS.0008 (Ref.FAO 14/7 p.212,1986) (*)
4	Độ ẩm và chất bay hơi	g/100g	0,05	TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016) (*)
5	Năng lượng	kcal/100g	900	Food and Drug Administration (*)
6	Acid béo bão hòa	g/100g	17,1	CASE.SK.0107 (GC) (*)
7	Acid béo không bão hòa	g/100g	82,4	CASE.SK.0107 (GC) (*)
STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
8	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0018 (HPLC) (*)
9	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 (HPLC) (*)
10	Cholesterol	g/100g	Không phát hiện, MDL = 0,0001	CASE.SK.0012 - GC (*)
11	Omega 3	mg/100g	4563	CASE.SK.0107 (GC) (*)
12	Omega 6	g/100g	52,1	CASE.SK.0107 (GC) (*)
13	Omega 9	g/100g	25,5	CASE.SK.0107 (GC) (*)
2	Kẹo	<p><b>1. Thành phần cấu tạo:</b></p> <p>Thành phần: Kẹo marshmallow loại hạt nhỏ, sữa bột nguyên kem, bơ nhạt, bánh quy mặn, hạt dinh dưỡng các loại (hạnh nhân, hạt điều, đậu phộng,...) trái cây sấy khô các loại (nho khô, dâu tây, kiwi), tùy vị có thêm mật ong, bột cacao, bột trà xanh, mút dâu tây, mút việt quất.</p> <p><b>2. Các chỉ tiêu cảm quan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hình thái: Kẹo hình khối chữ nhật, mềm vừa phải, các mặt cắt nhìn có hỗn hợp hạt dinh dưỡng các loại (hạnh nhân, hạt điều, đậu phộng,...) trái cây sấy khô các loại (nho khô, dâu tây, kiwi), tùy vị có thêm mật ong, bột cacao, bột trà xanh, mút dâu tây, mút việt quất.</li> <li>- Màu sắc: Màu sáng tự nhiên của hỗn hợp nguyên liệu.</li> <li>- Mùi: Mùi thơm đặc trưng của kẹo có vị bùi ngậy của hạt dinh dưỡng, vị thơm ngon của trái cây khô và nguyên liệu đặc trưng mỗi vị kẹo, không có mùi lạ.</li> <li>- Vị: Vị ngon, ngọt đặc trưng, không có vị lạ.</li> <li>- Tạp chất: Không phát hiện tạp chất bằng mắt thường.</li> </ul>		

### 3. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chất lượng
1	Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric 10%, không lớn hơn	%	0,1
2	Năng lượng, không nhỏ hơn	kcal	≈ 400,0
3	Carbohydrate, không nhỏ hơn	%KL	45,0
4	Đường tổng số, không nhỏ hơn	%KL	25,0
5	Đạm tổng số, không nhỏ hơn	%KL	3,5
6	Béo tổng số, không nhỏ hơn	%KL	13,0
7	HL Natri Clorua (NaCl), không lớn hơn	%KL	1,0

### 4. Chỉ tiêu vi sinh vật

	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chất lượng
1	TSVK hiệu khí, không lớn hơn	CFU/g	10 <sup>6</sup>
2	<i>E. coli</i> , không lớn hơn	CFU/g	100
3	<i>S. aureus</i> , không lớn hơn	CFU/g	100
4	<i>Cl. Perfringens</i> , không lớn hơn	CFU/g	100
5	<i>Salmonella</i> , không lớn hơn	/25g	Không
6	TSBTNM-M. không lớn hơn	CFU/g	150

### 5. Hàm lượng kim loại nặng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn
1	Hàm lượng kim loại chì, không lớn hơn	mg/kg	0,5

### 6. Hàm lượng độc tố vi nấm

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn
1	HL Aflatoxin B1B2G1G2, không lớn hơn	µg/kg	4,0

### 7. Kết quả thử nghiệm

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Năng lượng (Tính từ protein, béo và carbohydrate) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate) (*)	459	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	110	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/014 (Ref. AOAC 985.35)
3	Tro không tan trong HCl (*) / Ash insoluble in HCl (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.04)	%	AVA-KN-PP.HL/07
4	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	1.3 x 10 <sup>2</sup>	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
5	<i>Escherichia coli</i> (*) / <i>Escherichia coli</i> (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
6	<i>Staphylococcus aureus</i> (*) / <i>Staphylococcus aureus</i> (*)	<10	CFU/g	AOAC 975.55
7	<i>Clostridium perfringens</i> (*) / <i>Clostridium perfringens</i> (*)	<10	CFU/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
8	<i>Salmonella</i> spp. (*) / <i>Salmonella</i> spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
9	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	<10	CFU/g	Ref. TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
10	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
11	Aflatoxin tổng số (B1. B2. G1. G2) (*) / Sum of Aflatoxin (B1. B2. G1. G2) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP-SK/091 (Ref. TCVN 6953:2001, TCVN 7596:2007, ISO 16050:2003)
12	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	62.9	%	AVA-KN-PP-HL/04
13	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	31.8	%	AVA-KN-PP-HL/03
14	Đạm (*) / Protein (*)	6.55	%	AVA-KN-PP-HL/01
15	Béo tổng (*) / Total fat (*)	20.1	%	AVA-KN-PP-HL/02

  

3	Bánh	<p>1. Thành phần: Bơ, đường, trứng, bột mì, muối, nguyên liệu khác( hạnh nhân, dừa sấy, vừng, chocolate, nho khô, mứt trái cây dẻo).</p> <p>2. Hạn sử dụng: Tối đa 65 ngày kể từ ngày sản xuất; ngày sản xuất ghi trên bao bì.</p> <p>3. Chỉ tiêu cảm quan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hình thái: Bánh hình khối theo tạo hình, giòn thơm đặc trưng theo vị bánh, thơm mùi bơ và các nguyên liệu khác (hạnh nhân, dừa sấy, vừng, chocolate, nho khô, mứt trái cây dẻo), các mặt cắt nhìn có hỗn hợp nguyên liệu.</li> <li>- Màu sắc: Màu vàng nâu tự nhiên của bánh được nướng chín và màu của hỗn hợp nguyên liệu.</li> <li>- Mùi: Mùi thơm đặc trưng của và hỗn hợp nguyên liệu, không có mùi lạ.</li> <li>- Vị: Vị thơm ngon, ngọt đặc trưng của bơ và các nguyên liệu (hạnh nhân, dừa sấy, vừng, chocolate, nho khô, mứt trái cây dẻo), không có vị lạ.</li> <li>- Tạp chất: Không phát hiện tạp chất bằng mắt thường.</li> </ul> <p>4. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>T</th> <th>Tên chỉ tiêu</th> <th>Đơn vị tính</th> <th>Mức chất lượng</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric 10%, không lớn hơn</td> <td>%</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Năng lượng, không nhỏ hơn</td> <td>kcal</td> <td>400,0</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Carbonhydrate, không nhỏ hơn</td> <td>%KL</td> <td>50,0</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Đường tổng số, không nhỏ hơn</td> <td>%KL</td> <td>22,0</td> </tr> </tbody> </table>	T	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chất lượng	1	Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric 10%, không lớn hơn	%	0,1	2	Năng lượng, không nhỏ hơn	kcal	400,0	3	Carbonhydrate, không nhỏ hơn	%KL	50,0	4	Đường tổng số, không nhỏ hơn	%KL	22,0
T	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chất lượng																			
1	Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric 10%, không lớn hơn	%	0,1																			
2	Năng lượng, không nhỏ hơn	kcal	400,0																			
3	Carbonhydrate, không nhỏ hơn	%KL	50,0																			
4	Đường tổng số, không nhỏ hơn	%KL	22,0																			

5	Đạm tổng số, không nhỏ hơn	%KL	4,0
6	Béo tổng số, không nhỏ hơn	%KL	15,0
7	HL Natri Clorua (NaCl), không lớn hơn	%KL	1,0

5. Chỉ tiêu vi sinh vật:

T	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chất lượng
1	TSVK hiếu khí, không lớn hơn	CFU/g	106
2	E. coli, không lớn hơn	CFU/g	100
3	S. aureus, không lớn hơn	CFU/g	100
4	Cl. Perfringens, không lớn hơn	CFU/g	100
5	Salmonella, không lớn hơn	/25g	Không
6	TSBTNM-M, không lớn hơn	CFU/g	150

6. Hàm lượng kim loại nặng:

T	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn
1	HL kim loại chì, không lớn hơn	mg/kg	0,5

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

T	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn
---	--------------	-------------	--------------

		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="628 194 683 338">1</td> <td data-bbox="683 194 1070 338">HL Aflatoxin B1B2G1G2, không lớn hơn</td> <td data-bbox="1070 194 1209 338">µg/kg</td> <td data-bbox="1209 194 1369 338">4,0</td> </tr> </table> <p data-bbox="676 353 1423 436">Bánh được sản xuất theo tiêu chuẩn chất lượng ISO 22000:2018 hoặc tương đương</p>	1	HL Aflatoxin B1B2G1G2, không lớn hơn	µg/kg	4,0
1	HL Aflatoxin B1B2G1G2, không lớn hơn	µg/kg	4,0			
4	Bánh	<p data-bbox="628 465 1423 667">1. Thành phần: Bột, lúa mì, đường, bơ (từ sữa) (17,16%), dầu thực vật (dầu dừa), si rô glucose, dừa sấy, quả phức bòn tử, bột sữa tách béo, bột trứng, muối, chất tạo sếp (INS 503(ii)), hương liệu nhân tạo (vani), chất chống oxy hóa (INS 320).</p> <p data-bbox="628 680 1342 723">2. Thời hạn sử dụng: 15 tháng kể từ ngày sản xuất.</p> <p data-bbox="628 736 903 779">3. Quy cách: 681gr</p> <p data-bbox="628 792 1099 835">4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:</p> <ul data-bbox="628 848 1423 1279" style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.</li> <li>- Quyết định số 38/2008/QĐ-BYT Về việc ban hành “quy định mức giới hạn tối đa của melamine nhiễm chéo trong thực phẩm”.</li> </ul> <p data-bbox="628 1292 970 1335">5. Kết quả kiểm nghiệm</p>				

STT/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	LOQ	Phương pháp/ Analysis method
1	Muối (NaCl) /Salt (NaCl)	g/100g	0.64	0.01		AOAC 937.09 <sup>(*)</sup>
2	Đường tổng (tính theo glucose) /Total sugar (as glucose)	g/100g	15.44	0.1		TCVN 4594: 1988 <sup>(*)</sup>
3	Carbohydrat / Carbohydrate	g/100g	65.23	0.1		US FDA CFR 101.09
4	Năng lượng /Calories	kcal/100g	531			US FDA CFR 101.09
5	Độ ẩm /Moisture	%	2.05	0.05		TCVN 3700:1990 <sup>(*)</sup>
6	Béo /Fat	g/100g	27.01	0.1		TCVN 3703: 2009 <sup>(*)</sup>
7	Đạm /Protein	g/100g	6.76	0.1		TCVN 3705: 1990 <sup>(*)</sup>
8	Melamine /Melamine	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.05	WRT/TM/LC/01.14
9	Patulin /Patulin	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		20	WRT/TM/LC/01.84:2021
10	Natri (Na) /Sodium	mg/100g	226.0		0.5	WRT/TM/EN/01.02:2019 (Ref. AOAC 969.23) <sup>(*)</sup>
11	Béo bão hòa /Saturated Fat	g/100g	21.852		0.03	WRT/TM/GC/01.03(Ref. AOAC 966.06) <sup>(*)</sup>
12	Béo không bão hòa đa /Polyunsaturated Fat	g/100g	0.940		0.03	WRT/TM/GC/01.03(Ref. AOAC 966.06) <sup>(*)</sup>
13	Béo không bão hòa đơn /Monounsaturated Fat	g/100g	4.218		0.03	WRT/TM/GC/01.03(Ref. AOAC 966.06) <sup>(*)</sup>
14	Trans Fat /Trans Fat	g/100g	Không phát hiện/ Not detected		0.03	WRT/TM/GC/01.03(Ref. AOAC 966.06) <sup>(*)</sup>
15	Cadimi (Cd) /Cadmium	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.03	AOAC 2013.06 <sup>(*)</sup>
16	Chì (Pb) /Lead	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.04	AOAC 2013.06 <sup>(*)</sup>
17	Asen (As) /Arsenic	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.05	WRT/TM/EN/01.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06) <sup>(*)</sup>
18	Thủy ngân (Hg) /Mercury	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.02	WRT/TM/EN/01.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06) <sup>(*)</sup>
19	Thiếc (Sn) /Tin	mg/kg	1.215		0.5	WRT/TM/EN/01.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06)
20	Ochratoxin A / Ochratoxin A	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		1	WRT/TM/LC/01.10:2019
STT/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	LOQ	Phương pháp/ Analysis method
21	Aflatoxin B1 /Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.5	WRT/TM/LC/01.13:2019 <sup>(*)</sup>
22	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) /Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		2	WRT/TM/LC/01.13:2019 <sup>(*)</sup>
23	Deoxynivalenol /Deoxynivalenol	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		50	WRT/TM/LC/01.20:2019
24	Zearalenone /Zearalenone	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		20	WRT/TM/LC/01.20:2019
25	Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C) /Total Plate Count (30°C)	CFU/g	< 10			ISO 4833-1:2013 <sup>(*)</sup>
26	Bacillus cereus /Bacillus cereus	CFU/g	< 10			ISO 7932:2004 <sup>(*)</sup>
27	Clostridium perfringens /Clostridium perfringens	CFU/g	< 10			ISO 7937:2004 <sup>(*)</sup>
28	Coliforms /Coliforms	CFU/g	< 10			ISO 4832:2006 <sup>(*)</sup>
29	Escherichia coli (E. coli) / Escherichia coli (E. coli)	MPN/g	0			ISO 7251:2005 <sup>(*)</sup>
30	Nấm men, nấm mốc / Yeast & mold	CFU/g	< 10			ISO 21527-2:2008 <sup>(*)</sup>
31	Staphylococcus aureus /Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10			ISO 6888-1:1999/Amd1:2003 <sup>(*)</sup>

**6. Thành phần dinh dưỡng**

Thành phần trung bình	Trên 100 g
<b>Năng lượng</b>	<b>509 kcal</b>
<b>Protein</b>	<b>6,6 g</b>
<b>Chất béo</b>	<b>25,2 g</b>
Chất béo không bão hòa đơn	4,3 g
Chất béo không bão hòa đa	0,9 g
Chất béo bão hòa	17,5 g
<b>Tổng Carbohydrat</b>	<b>63,3 g</b>
Đường	18 g
<b>Natri</b>	<b>0,19 g</b>
<b>Muối</b>	<b>0,5 g</b>

### 1.3. Các yêu cầu khác

+ Nhà thầu cung cấp dịch vụ phát quà cho người lao động theo yêu cầu của CĐT và tình hình thực tế của nhà máy tại thời điểm giao hàng. Yêu cầu khi phát quà, nhà thầu phải có ít nhất 5 người có mặt tại địa điểm để thực hiện dịch vụ phát quà tới tay người

lao động. Nhà thầu phải có đề xuất biện pháp thực hiện dịch vụ và đảm bảo sản phẩm tốt nhất, chi tiết và phù hợp với lịch sản xuất của nhà máy (trước, trong và sau khi giao hàng) đính kèm trong E-HSĐT: về quy trình tổ chức dịch vụ, nhân sự, công việc thực hiện để hoàn thành dịch vụ một cách tốt nhất mà không gây ảnh hưởng/ cản trở đến hoạt động sản xuất kinh doanh của nhà máy, sự phối hợp giữa các nhân sự của nhà thầu và giữa nhà thầu với chủ đầu tư,....

*(Lưu ý: Nhà thầu phải có cam kết hàng hóa sau khi đóng gói phải được xếp gọn vào vị trí tập kết để tránh thất thoát và gây cản trở cho hoạt động sản xuất kinh doanh của nhà máy. Hàng hóa khi đến các đơn vị sử dụng phải được đóng thành phẩm set quà theo yêu cầu. Khi phát tới tay người lao động hộp quà về hình thức phải đẹp, ngay ngắn, không bị xô lệch trong set quà, bị vỡ, hỏng, thiếu phụ kiện,.... Khi phát quà, nhân sự của nhà thầu có trang phục gọn gàng theo quy định của nhà máy, cử chỉ và hành vi và giao tiếp đúng mực)*

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

• Yêu cầu về dịch vụ bảo hành/ dịch vụ sau bán:

+ Nhà thầu cam kết có nhân sự sẵn sàng thực hiện đưa ra các phương án dịch vụ bảo hành hoặc dịch vụ sau bán hàng sau không quá 08 giờ sau khi nhận được yêu cầu của Chủ đầu tư. Toàn bộ các chi phí cho việc bảo hành hàng hóa trong gói thầu do nhà thầu chi trả, bao gồm Chi phí phương tiện, đi lại cho việc bảo hành, khắc phục các sự cố hư hỏng trong thời gian bảo hành, hàng hóa,..... nhà thầu tự chịu trách nhiệm.

+ Nhà thầu phải cam kết chịu trách nhiệm cung cấp hàng hoá, bảo hành và đổi trả 1:1 theo đúng yêu cầu kỹ thuật của hợp đồng và của nhà sản xuất.

+ Nhà thầu phải nêu cụ thể các thông tin sau: + Tên, địa chỉ, số điện thoại, số fax, email (nếu có) của Trung tâm/ Cơ sở bảo hành.

• Quy cách hàng hoá: Nhà thầu phải đề xuất ký mã hiệu/ nhãn mác (nếu có), xuất xứ cụ thể của hàng hóa và các thông số kỹ thuật chi tiết của hàng hóa dự thầu, không được phép chào từ hai nhãn hiệu cho hàng hóa yêu cầu; không được ghi cụm từ “trương đương” sau nhãn hiệu hàng hóa đã chào

• Chi phí chào thầu: Nhà thầu phải cam kết giá chào thầu của nhà thầu đã bao gồm các loại chi phí liên quan như: các loại thuế, phí theo luật định, chi phí vận chuyển, bảo hành, thuế giá trị gia tăng và các loại thuế, phí khác theo quy định của pháp luật hiện hành, chi phí đóng gói, vận chuyển, bốc dỡ, giao hàng, phát quà, nhân sự, lưu kho,... và không phát sinh thêm bất kỳ chi phí nào khác. Nhà thầu phải tính toán và phân bổ, chào đơn giá của sản phẩm hàng hóa bao gồm toàn bộ chi phí, lợi nhuận, thuế, phí, lệ phí, chi phí bao gói, chi phí vận chuyển đến các địa điểm theo yêu cầu của Bên mời thầu.

**Mục 2. Bản vẽ: Không có .**

### **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: Bên mời thầu sẽ trực tiếp kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa với sự chứng kiến của nhà thầu.
- Trường hợp hàng hóa không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì Bên mời thầu có quyền từ chối và nhà thầu phải có trách nhiệm thay thế hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật. Trường hợp nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh hàng hóa không phù hợp, Bên mời thầu có quyền tổ chức việc thay thế hay điều chỉnh nếu thấy cần thiết, mọi rủi ro và chi phí liên quan do Nhà thầu chịu. Việc thực hiện kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa của Bên mời thầu không dẫn đến miễn trừ nghĩa vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác theo hợp đồng của Nhà thầu.