

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 Công đoàn
- Tên dự toán: Mua quà tặng tết cho Đoàn viên Công đoàn Công ty TNHH Jasan Việt Nam năm 2026
- Địa điểm thực hiện: Số 2, đường 17, KCN Đô thị, Công nghiệp và Dịch vụ VSIP Hải Phòng, Phường Hòa Bình, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam
- Chủ đầu tư: Công đoàn Công ty TNHH Jasan Việt Nam
- 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	Nước ngọt Coca Cola vị Nguyên bản (24 x 235ml)																																											
2	Mì chính	<p>Quy cách: 400gr/túi</p> <p>Thành phần: Mononatri L-glutamat tinh khiết 99+% (chất điều vị)</p> <p>(Thành phần Mononatri L-glutamat được sản xuất tại Việt Nam, nhập khẩu từ Thái Lan, nhập khẩu từ Indonesia: Được sản xuất từ nguyên liệu thiên nhiên là mía đường và khoai mì (Sắn))</p> <p>Thời hạn sử dụng: 60 ngày kể từ ngày sản xuất</p> <p>Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì (Đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế):</p> <p>Bao nhựa PE bên trong, bao PP bên ngoài: 25kg.</p> <p>1. Các chỉ tiêu hóa lý:</p> <p>1.1 Các chỉ tiêu cảm quan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trạng thái: Tinh thể hoặc bột tinh thể. - Màu sắc: Màu trắng - Mùi vị: Không mùi, vị Amumi đặc trưng. <p>2. Các chỉ tiêu an toàn</p> <p>2.1 Các chỉ tiêu chỉ điểm chất lượng và giá trị dinh dưỡng</p> <table border="1" data-bbox="611 1630 1345 2016"> <thead> <tr> <th>STT</th> <th>Chỉ tiêu</th> <th>Đơn vị</th> <th>Mức công bố</th> <th>Áp dụng theo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Độ tan</td> <td>-</td> <td>Dễ tan trong nước, ít tan trong ethanol, thực tế không tan trong ether</td> <td rowspan="9">QCVN 4-1:2010/BYT</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Glutamat</td> <td>-</td> <td>Phải có phản ứng đặc trưng của glutamat</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Natri</td> <td>-</td> <td>Phải có phản ứng đặc trưng của natri</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Giảm khối lượng khi làm khô (sấy tại 98 °C trong 5 giờ)</td> <td>%</td> <td>≤ 0,5</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>pH (dung dịch mẫu thử 1/50)</td> <td>-</td> <td>6,7 ~ 7,2</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Góc quay cực riêng (dung dịch mẫu thử 10 % (kl/tt) trong acid hydrochloric 2 N [α]_D²⁰)</td> <td>(°)</td> <td>+24,8° ~ +25,3°</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Clorid</td> <td>%</td> <td>≤ 0,2</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Acid pyrrolidon carboxylic</td> <td>-</td> <td>Đạt yêu cầu (mô tả trong phần phương pháp thử của QCVN 4-1: 2010/BYT)</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Hàm lượng mononatri L-glutamat monohydrat (tính theo chế phẩm đã làm khô)</td> <td>%</td> <td>≥ 99,0</td> </tr> </tbody> </table>	STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố	Áp dụng theo	1	Độ tan	-	Dễ tan trong nước, ít tan trong ethanol, thực tế không tan trong ether	QCVN 4-1:2010/BYT	2	Glutamat	-	Phải có phản ứng đặc trưng của glutamat	3	Natri	-	Phải có phản ứng đặc trưng của natri	4	Giảm khối lượng khi làm khô (sấy tại 98 °C trong 5 giờ)	%	≤ 0,5	5	pH (dung dịch mẫu thử 1/50)	-	6,7 ~ 7,2	6	Góc quay cực riêng (dung dịch mẫu thử 10 % (kl/tt) trong acid hydrochloric 2 N [α] _D ²⁰)	(°)	+24,8° ~ +25,3°	7	Clorid	%	≤ 0,2	8	Acid pyrrolidon carboxylic	-	Đạt yêu cầu (mô tả trong phần phương pháp thử của QCVN 4-1: 2010/BYT)	9	Hàm lượng mononatri L-glutamat monohydrat (tính theo chế phẩm đã làm khô)	%	≥ 99,0
STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố	Áp dụng theo																																								
1	Độ tan	-	Dễ tan trong nước, ít tan trong ethanol, thực tế không tan trong ether	QCVN 4-1:2010/BYT																																								
2	Glutamat	-	Phải có phản ứng đặc trưng của glutamat																																									
3	Natri	-	Phải có phản ứng đặc trưng của natri																																									
4	Giảm khối lượng khi làm khô (sấy tại 98 °C trong 5 giờ)	%	≤ 0,5																																									
5	pH (dung dịch mẫu thử 1/50)	-	6,7 ~ 7,2																																									
6	Góc quay cực riêng (dung dịch mẫu thử 10 % (kl/tt) trong acid hydrochloric 2 N [α] _D ²⁰)	(°)	+24,8° ~ +25,3°																																									
7	Clorid	%	≤ 0,2																																									
8	Acid pyrrolidon carboxylic	-	Đạt yêu cầu (mô tả trong phần phương pháp thử của QCVN 4-1: 2010/BYT)																																									
9	Hàm lượng mononatri L-glutamat monohydrat (tính theo chế phẩm đã làm khô)	%	≥ 99,0																																									

2.2 Hàm lượng kim loại nặng

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	Áp dụng theo
1	Chì (Pb)	mg/kg	1,0	QCVN 4-1:2010/BYT

2.3 Chỉ tiêu chất lượng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố	Kết quả phân tích	Đánh giá kết quả phân tích
1	Cảm quan	-	Tinh thể hoặc bột tinh thể trắng, thực tế không mùi.	Tinh thể trắng, không mùi	Đạt
2	Độ tan	-	Dễ tan trong nước, ít tan trong ethanol, thực tế không tan trong ether.	- Dễ tan trong nước - Ít tan trong ethanol - Không tan trong ether	Đạt
3	Glutamat	-	Phải có phản ứng đặc trưng của glutamat	Có phản ứng đặc trưng của glutamat	Đạt
4	Natri	-	Phải có phản ứng đặc trưng của natri	Có phản ứng đặc trưng của natri	Đạt
5	Giảm khối lượng khi làm khô (sấy tại 98 °C trong 5 giờ)	%	≤ 0,5	3,5 x 10 ⁻²	Đạt
6	pH (dung dịch mẫu thử 1/50)	-	6,7 ~ 7,2	6,92	Đạt
7	Góc quay cực riêng: [α] _D ²⁰ (Dung dịch mẫu thử 10 % (kl/tt) trong acid hydrocloric 2 N)	(°)	+24,8 ~ +25,3	25,2	Đạt
8	Clorid	%	≤ 0,2	< 0,2	Đạt
9	Acid pyrrolidon cacboxylic	-	Đạt yêu cầu (mô tả trong phần phương pháp thử của QCVN 4-1: 2010/BYT)	Âm tính ⁽¹⁾	Đạt
10	Hàm lượng mononatri L-glutamat monohydrat (tính trên chế phẩm đã làm khô)	%	≥ 99,0	99,8	Đạt
11	Chì	mg/kg	≤ 1,0	Không phát hiện ⁽²⁾	Đạt

3. Kết quả kiểm nghiệm

		Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
		7.1. Giảm khối lượng khi làm khô tính theo khối lượng ^(*) , %	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	3,42 x 10 ⁻²
		7.2. Hàm lượng Mononatri L-glutamat monohydrat tính theo chế phẩm đã làm khô tính theo khối lượng, %	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	99,8
		7.3. pH dung dịch 1/50	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	6,91
		7.4. Góc quay cực riêng (dung dịch mẫu thử 10 % (kl/tt) trong HCl 2 N) ([α] _D ²⁰), °	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	25,1
		7.5. Hàm lượng clorua tính theo khối lượng, %	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	Nhỏ hơn 0,20
		7.6. Acid pyrrolidon carboxylic	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	Ấm tính ⁽¹⁾
		7.7. Độ tan ^(*)	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	- Dễ tan trong nước - Ít tan trong ethanol - Không tan trong ether
		7.8. Định tính glutamate ^(*)	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	Có phản ứng đặc trưng của glutamat
		7.9. Định tính natri ^(*)	QCVN 4-1:2010/ BYT (Phụ lục 2)	-	Có phản ứng đặc trưng của natri
		7.10. Hàm lượng chì, mg/kg	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	3,00x10 ⁻²	Không phát hiện
		7.11. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg	TCVN 8427:2010	1,00x10 ⁻²	Không phát hiện
		7.12. Cảm quan ^(*)	QTTN/KT3 234:2019	-	Tinh thể Màu trắng
		• Trạng thái		-	
		• Màu sắc		-	
3	Kẹo	<p>1. Thành phần cấu tạo:</p> <p>Thành phần: Kẹo vị táo đào : Đường, glucose, chất điều chỉnh độ acid (330), chiết xuất đào cô đặc (0,4%), chiết xuất táo cô đặc (0,35%), hương liệu giống tự nhiên (Hương táo đào), tinh thể bạc hà (0,04%), phẩm màu tổng hợp (Tartrazin (102), Brilliant blue FCF (133)).</p> <p>Kẹo vị nho: Đường, glucose, hương liệu giống tự nhiên (Hương nho), chiết xuất nho cô đặc (0,41%), chất điều chỉnh độ acid (330), tinh thể bạc hà (0,05%), phẩm màu tổng hợp (Ponceau 4R (Cochineal red A) (124), Brilliant blue FCF (133)).</p> <p>Kẹo vị anh đào: Đường, glucose, hương liệu giống tự nhiên (Hương anh đào), chiết xuất dâu cô đặc (0,41%), chiết xuất anh đào cô đặc (0,1%), tinh thể bạc hà (0,05%), phẩm màu tổng hợp (Ponceau 4R (Cochineal red A) (124)).</p> <p>Kẹo vị lúa mạch: Đường, glucose, hương liệu giống tự nhiên (Hương bạc hà lúa mạch), tinh thể bạc hà (0,05%), muối, phẩm màu tổng hợp (Brilliant blue FCF (133)).</p> <p>2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 tháng kể từ ngày sản xuất.</p> <p>3. Quy cách đóng gói: 135g/ hộp thiếc.</p> <p>4. Kết quả kiểm nghiệm:</p>			

STT/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	LOQ	Phương pháp/ Analysis method
1	Xơ tiêu hóa / Total dietary fiber	g/9g	Không phát hiện/ Not detected	0.009		AOAC 985.29 ^(*)
2	Đường tổng (tính theo glucoza) /Total sugar (as glucose)	g/9g	7.353	0.009		TCVN 4594: 1988 ^(*)
3	Carbohydrat / Carbohydrate	g/9g	8.913	0.009		US FDA CFR 101.09
4	Năng lượng /Calories	kcal/9g	36			US FDA CFR 101.09
5	Độ ẩm /Moisture	%	0.70	0.05		TCVN 3700:1990 ^(*)
6	Béo /Fat	g/9g	Không phát hiện/ Not detected	0.009		TCVN 3703: 2009 ^(*)
7	Đạm /Protein	g/9g	Không phát hiện/ Not detected	0.009		TCVN 3705: 1990 ^(*)
8	Béo bão hòa / Saturated Fat	g/9g	Không phát hiện/ Not detected		0.0027	WRT/TM/GC/01.03(Ref. AOAC 966.06) ^(*)
9	Trans Fat /Trans Fat	g/9g	Không phát hiện/ Not detected		0.0027	WRT/TM/GC/01.03(Ref. AOAC 966.06) ^(*)
10	Cholesterol /Cholesterol	mg/9g	Không phát hiện/ Not detected		0.09	WRT/TM/GC/01.02(Ref. AOAC 994.10) ^(*)
11	Natri (Na) /Sodium	mg/100g	3.498		0.045	WRT/TM/EN/01.02:2019 (Ref. AOAC 969.23) ^(*)
12	Melamine /Melamine	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.05	WRT/TM/LC/01.14
13	Patulin /Patulin	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		20	WRT/TM/LC/01.84:2021
14	Cadimi (Cd) /Cadmium	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.03	AOAC 2013.06 ^(*)
15	Chì (Pb) /Lead	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.04	AOAC 2013.06 ^(*)
16	Asen (As) /Arsenic	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.05	WRT/TM/EN/01.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06) ^(*)
17	Thủy ngân (Hg) /Mercury	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.02	WRT/TM/EN/01.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06) ^(*)
18	Ochratoxin A / Ochratoxin A	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		1	WRT/TM/LC/01.10:2019
19	Aflatoxin B1 /Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.5	WRT/TM/LC/01.13:2019 ^(*)
STT/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	LOQ	Phương pháp/ Analysis method
20	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 ^(*)
21	Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C) /Total Plate Count (30°C)	CFU/g	< 10			ISO 4833-1:2013 ^(*)
22	Coliforms /Coliforms	CFU/g	< 10			ISO 4832:2006 ^(*)
23	Escherichia coli (E. coli) / Escherichia coli (E. coli)	MPN/g	0			ISO 7251:2005 ^(*)
24	Nấm men, nấm mốc / Yeast & mold	CFU/g	< 10			ISO 21527-2:2008 ^(*)
25	Bacillus cereus / Bacillus cereus	CFU/g	< 10			ISO 7932:2004 ^(*)
26	Clostridium perfringens /Clostridium perfringens	CFU/g	< 10			ISO 7937:2004 ^(*)
27	Staphylococcus aureus /Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10			ISO 6888- 1:1999/Amd1:2003 ^(*)

4	Bánh	<ol style="list-style-type: none"> 1. Thành phần: Bơ, đường, trứng, bột mì, muối, nguyên liệu khác(hạnh nhân, dừa sấy, vừng, chocolate, nho khô, mứt trái cây dẻo). 2. Hạn sử dụng: Tối đa 65 ngày kể từ ngày sản xuất; ngày sản xuất ghi trên bao bì. 3. Chỉ tiêu cảm quan: <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Màu sắc: Màu vàng nâu tự nhiên của bánh được nướng chín và màu của hỗn hợp nguyên liệu.
---	------	--

- Mùi: Mùi thơm đặc trưng của và hỗn hợp nguyên liệu, không có mùi lạ.

- 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.

- Tạp chất: Không phát hiện tạp chất bằng mắt thường.

4. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

T 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 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
		1	HL Aflatoxin B1B2G1G2, không lớn hơn	µg/kg	4,0
		Bánh được sản xuất theo tiêu chuẩn chất lượng ISO 22000:2018 hoặc tương đương			
5	Túi đựng quà				

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-HSDT: 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 “tương 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.