

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

1.1. Giới thiệu chung về dự toán mua sắm, gói thầu

- Tên dự toán mua sắm: Quà tết âm lịch 2026;
- Tên gói thầu: Quà tết âm lịch 2026;
- Chủ đầu tư: Công đoàn công ty TNHH giày stateway Việt Nam.
- Địa điểm thực hiện: Số 436A đường Mạc Đăng Doanh, tổ dân phố Phương Lung 2, phường Hưng Đạo, thành phố Hải phòng.
- Nguồn vốn: Tài chính công đoàn.
- Loại hợp đồng: Trọn gói;
- Thời gian thực hiện gói thầu: 3 ngày

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

1.2.1. Yêu cầu về kỹ thuật chung như sau:

- Tiêu chuẩn hàng hóa:
 - + Chất lượng mới 100%, chưa qua sử dụng, sản xuất năm 2025 trở về sau. Hàng hóa phải có tem đảm bảo chất lượng của nhà sản xuất, nhà phân phối và ghi hạn sử dụng, nguyên vẹn sản phẩm.
 - + Hàng hóa có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và nhà thầu cam kết có Giấy chứng nhận xuất xứ CO, Giấy chứng nhận chất lượng CQ (nếu hàng hoá nhập khẩu) và cung cấp các giấy tờ CO, CQ khi thực hiện hợp đồng.
 - + Nhà thầu cam kết hàng hóa cung cấp cho gói thầu không vi phạm các quy định về sở hữu trí tuệ, sở hữu nhãn mác của Việt Nam và quốc tế.
 - + Tiêu chuẩn về chế tạo, quy trình sản xuất các vật tư và thiết bị cũng như các tham chiếu đến nhãn hiệu hàng hóa quy định tại Chương V chỉ nhằm mục đích mô tả và không nhằm mục đích hạn chế nhà thầu. Nhà thầu có thể đưa ra các tiêu chuẩn chất lượng, nhãn hiệu hàng hóa, catalô khác miễn là nhà thầu chứng minh cho Chủ đầu tư thấy rằng những thay thế đó vẫn bảo đảm sự tương đương cơ bản hoặc cao hơn so với yêu cầu quy định tại Chương V.
- Yêu cầu về kiểm tra, thử nghiệm, thay thế:
 - + Nhà thầu có cam kết cung cấp hàng hóa để thực hiện công tác kiểm tra, thử

nghiệm hàng hóa đáp ứng các yêu cầu về kiểm tra, thử nghiệm.

+ Nhà thầu có cam kết hàng hoá thay thế và các dịch vụ liên quan khác (nếu có) trong toàn bộ thời gian hàng hoá có hiệu lực bảo hành, cam kết sẵn sàng cung cấp hàng hóa dự phòng trên tổng số lượng hàng hóa để thực hiện ngay công tác đổi hàng khi phát hiện các hàng hóa lỗi cần thay thế. Nhà thầu đề xuất thời gian và cam kết sẵn sàng có nhân sự thực hiện các công việc sửa chữa, thay thế hàng hóa. Đối với các hàng hoá do Nhà thầu sửa chữa và thay thế, thời hạn bảo hành cho các hàng hoá này được tính từ ngày kết thúc việc sửa chữa, thay thế.

- Yêu cầu đóng gói: Nhà thầu có thuyết minh việc in ấn, đóng gói hàng hóa theo đúng yêu cầu kỹ thuật. Đóng gói hàng hóa để tránh hư hỏng trong quá trình chuyên chở hàng hoá tới nơi nhận cuối cùng như đã quy định trong hợp đồng. Việc đóng gói phải đảm bảo để chịu đựng không giới hạn việc va chạm trong khi bốc dỡ chuyển 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 chuyển tải ở mọi điểm trong khi chuyển tải. Nhà thầu chịu trách nhiệm về in ấn bao bì, logo (nếu có) và chịu trách nhiệm về pháp lý bản quyền, chi phí đối với nhà sản xuất hàng hóa

- Yêu cầu vận chuyển:

+ Nhà thầu có cam kết đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. Trong quá trình vận chuyển phải đảm bảo hàng hóa còn mới 100%, nguyên vẹn bao bì, không trầy xước khi giao hàng.

+ Nhà thầu cam kết khả năng tự vận tải hàng hoá hoặc có hợp đồng nguyên tắc với đơn vị vận tải hàng hoá (tài liệu kèm theo).

1.2.2. Yêu cầu về thông số kỹ thuật chi tiết như sau:

STT	Tên hàng hóa	Tiêu chuẩn kỹ thuật/Tiêu chuẩn chất lượng
1	Sét quà tết	1. Nước ngọt Lon 235x24 Lốc 6 - Tết(Hàng thẻ cào) (Thùng) - Thành phần: Nước bão hòa CO ₂ , đường HFCS, đường, màu tổng hợp (Caramen nhóm IV 150d), chất điều chỉnh độ axit (338), caffeine, chất ổn định (414), hỗn hợp hương tự nhiên. - Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo QCVN 6-2:2010/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với đồ uống không cồn. - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 6-2:2010/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Kim loại nặng - Chì	mg/l	0,05
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ml	100
3	<i>E. coli</i>	cfu/ml	0
4	<i>Coliform</i>	cfu/ml	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ml	0
6	<i>Streptococci faecal</i>	cfu/ml	0
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	cfu/ml	10
8	<i>Pseudomonas Aeruginosa</i>	cfu/ml	0
9	<i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ml	0

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS (b) (d)	Không phát hiện MLOD = 0,01 mg/L	18/10/2019
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	HD.PP.01.01/TT.VS (AOAC 966.23) (b) (d)	< 1 CFU /mL	17/10/2019
3	Coliforms	HD.PP.02.07/TT.VS (TCVN 6848:2007) (ISO 4832:2006) (b) (d)	< 1 CFU /mL	17/10/2019
4	<i>Escherichia coli</i>	HD.PP.02.04/TT.VS (AOAC 991.14, TCVN 9975:2013) (b) (d)	< 1 CFU /mL	17/10/2019
5	<i>Clostridium perfringens</i>	HD.PP.05.01/TT.VS (AOAC 976.30) (b) (d)	< 1 CFU /mL	17/10/2019
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	HD.PP.03.02/TT.VS (AOAC 975.55) (b) (d)	< 1 CFU /mL	17/10/2019
7	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	HD.PP.08.01/TT.VS (Modify 3347/QĐ-BYT ngày 31/7/2001) (b) (d)	< 1 CFU /mL	17/10/2019
8	<i>Streptococcus faecalis</i>	HD.PP.07.01/TT.VS (Ref. 3351/QĐ-BYT ngày 31/7/2001) (b) (d)	< 1 CFU /mL	17/10/2019
9	Định lượng nấm men và nấm mốc	HD.PP.32.2/TT.VS (TCVN 8275-1:2010) (ISO 21527-1:2008) (b) (d)	< 1 CFU /mL	17/10/2019

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Đường tổng	TCVN 4074 - 2009 (a)	11,05 g saccharose/100mL	21/10/2019
2	Carbohydrate	AOAC 986.25	11,33 g/100mL	23/10/2019
3	Lipid	AOAC 989.05	Không phát hiện LOQ = 0,05 g/100mL	21/10/2019
4	Protein	AOAC 991.20 (b)	Không phát hiện LOQ = 0,1 g/100mL (Nx6,25)	21/10/2019
5	Năng lượng	Regulation (EU) No 1169/2011	45,32 kcal/100mL	23/10/2019
6	Natri (Na)	HD.PP.36/TT.AAS (Ref. AOAC 985.35)	19,00 mg/L	23/10/2019

2. Dầu ăn chai 2L (1 chai)

- + Thành phần: 100% dầu đậu nành nguyên chất, vitamin A palmitat
- + Hạn sử dụng (HSD): 24 tháng kể từ ngày sản xuất
- + Đáp ứng TCQG:
- 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 46/2007/QĐ-BYT quy định về "Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm".
- + Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng lỏng
- Màu sắc: Màu vàng sáng
- Mùi: Không mùi hoặc mùi trung tính, không có mùi ôi khét.
- Vị: Không vị

1.2. Các chỉ tiêu lý hóa:

Stt	Chỉ tiêu chất lượng	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Trị số a-xít	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 (wigs)	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

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)

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 ₁	µg/kg	5
2	Hàm lượng Aflatoxin B ₁ B ₂ G ₁ G ₂	µg/kg	15

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 (*)

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 ₂ /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 ⁴
9.5*	Chỉ số Peroxide	meq O ₂ /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 ⁻⁴ g/14g)

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

<i>STT</i>	<i>Tên chỉ tiêu</i>	<i>Đơn vị</i>	<i>Phương pháp thử</i>	<i>Kết quả</i>
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)

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

<i>STT/ No</i>	<i>Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters</i>	<i>Đơn vị tính/ Unit</i>	<i>Kết quả/ Result</i>	<i>Phương pháp/ Test method</i>
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) (*)

3. Hộp kẹo trái cây - 150g (1 hộp)

- Thành phần: Mạch nha, đường, chất làm ẩm (422), chất điều chỉnh độ acid (350, 500(11)), muor, hương liệu (cam, chanh, dứa, dâu, trái cây) tổng hợp, màu thực phẩm (160a(i), 110, 129, 133) tổng hợp.

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

- Ngày sản xuất: 12 Tháng trước ngày hết hạn sử dụng.

Hạn sử dụng: in trên bao bì.

- Đáp ứng TCQG:

+QCVN 8-1:2011/BYT: giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

+QCVN 8-2:2011/BYT: giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

+QCVN 12-1:2011/BYT: về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

2.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Hàm lượng đường tổng	%	58.8 - 88.2
2.	Hàm lượng đường khử	%	22.5 - 33.7
3.	Hàm lượng carbohydrate, không lớn hơn	%	114
4.	Năng lượng	kcal/100g	307 - 461
5.	Độ ẩm, không lớn hơn	%	3.06
6.	Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, không lớn hơn	%	0,1

2.2 Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp với quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tiêu chuẩn
1.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2.	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	10 ²
3.	Coliforms	CFU/g	10
4.	Clostridium perfringens	CFU/g	10
5.	Bacillus cereus	CFU/g	10
6.	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
7.	E.coli	MPN/g	3

2.3 Hàm lượng kim loại nặng: Phù hợp với QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa.
1.	Cadmi (Cd)	mg/kg	1,0
2.	Chì (Pb)	mg/kg	0,5

2.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác): Phù hợp với QCVN 8-1:211/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tức vi nấm trong thực phẩm.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa.
1.	Aflatoxin B1	mcg/kg	2
2.	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	mcg/kg	4

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
4	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	5.5x10 ⁴
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD (a) Carbohydrates	%	EVN-R-RD-2-TP-5237 (FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2, section 2.3:2003)	95.9
9	VD165 VD (a) Béo	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Phát hiện vết (<0.3)
10	VD263 VD (a) Đạm	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	Phát hiện vết (<0.3)
11	VD304 VD (a) Đường tổng	%	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	79.8
12	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	387
13	VD1NW VD (a) Độ ẩm	%	TCVN 4069:2009	3.40
14	VD115 VD (a) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	EVN-R-RD-2-TP-3535 (2019) (Ref. AOAC 920.46)	0.06
15	VD631 VD (a) Đường khử	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	19.1
16	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
17	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
18	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)

4. Hộp Quà Tết Tình Đông Đầy - 871,2g (2 hộp bánh x 435,6g)

- Thành phần: bột mì, đường, mạch nha glucose, shortening thực vật (có chứa chất nhũ hóa (471, 475)), chất béo thực vật (có chứa chất nhũ hóa (492, 322(i))), bột cacao (2,8%), sữa bột nguyên kem, trứng, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), đường dextrose, gelatin, muối, hỗn hợp bột cacao và bơ cacao (0,2%), chất ổn định (1442, 415), chất điều chỉnh độ acid (341(i)), hương liệu tổng hợp (vani), chất nhũ hóa (322(i), 476), muối i-ốt, protein sữa.

- Thời hạn sử dụng: 10 tháng kể từ ngày sản xuất

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Tham khảo nhóm
1	Chì	ppm	≤ 0,2	Ngũ cốc
2	Cadimi	ppm	≤ 0,2	Lúa mì
3	Arsen	ppm	≤ 1,0	Đường
4	Thủy ngân	ppm	≤ 0,05	Đường

2. **Chỉ tiêu độc tố vi nấm:** QCVN 8-1:2011/BYT_Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

STT	Tên độc tố vi nấm	Đơn vị tính	Mức công bố	Tham khảo nhóm
1	Aflatoxin B1	ppb	≤ 2	Các loại ngũ cốc và sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, bao gồm cả sản phẩm ngũ cốc đã qua chế biến (không bao gồm các sản phẩm quy định tại mục 1.7; 1.10; 1.12)
2	Aflatoxin tổng số (Aflatoxin B1, B2, G1, G2)	ppb	≤ 4	
3	Ochratoxin A	ppb	≤ 3	Ngũ cốc sử dụng làm thực phẩm, các sản phẩm từ ngũ cốc (đã và chưa qua chế biến) (không bao gồm các sản phẩm quy định tại phần 2.9 và 2.10)
4	Zearalenone	ppb	≤ 50	Bánh mì, bánh nướng, bánh quy, bánh snack và đồ ăn điểm tâm từ ngũ cốc (không bao gồm bánh snack và đồ ăn điểm tâm từ ngô).
5	DON (Deoxynivalenol)	ppb	≤ 500	Bánh mì, bánh nướng (pastries), bánh quy, bánh snack và đồ ăn điểm tâm (breakfast) từ ngũ cốc.
6	Aflatoxin M1	ppb	≤ 0,5	Sữa và các sản phẩm từ sữa (bao gồm cả sữa nguyên liệu).

3. **Tiêu chuẩn nhà sản xuất:**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	≤ 10 ⁴
2	Tổng số <i>Coliforms</i>	cfu/g	≤ 10
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	≤ 10
4	Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc	cfu/g	≤ 10 ²
5	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
1. Arsenic (As) <i>Asen</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	-	0.01	mg/kg	
2. Lead (Pb) <i>Chì</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	-	0.01	mg/kg	
3. Cadmium (Cd) <i>Cadimi</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	-	0.01	mg/kg	
4. Mercury (Hg) <i>Thủy ngân</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	-	0.01	mg/kg	

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
1. Aflatoxin M1 <i>Aflatoxin M1</i>	LFOD-TST-SOP-8427	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.003	0.01	µg/kg	
2. Aflatoxin (sum of B1, B2, G1, and G2) <i>Aflatoxin (tổng của B1, B2, G1 và G2)</i>	LFOD-TST-SOP-8456 ⁽¹⁾	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	_(s)	_(s)	µg/kg	
3. Aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1</i>	LFOD-TST-SOP-8456 ⁽¹⁾	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
4. Aflatoxin B2 <i>Aflatoxin B2</i>	LFOD-TST-SOP-8456 ⁽¹⁾	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
5. Aflatoxin G1 <i>Aflatoxin G1</i>	LFOD-TST-SOP-8456 ⁽¹⁾	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
6. Aflatoxin G2 <i>Aflatoxin G2</i>	LFOD-TST-SOP-8456 ⁽¹⁾	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
7. Ochratoxin A <i>Ochratoxin A</i>	LFOD-TST-SOP-8456 ⁽¹⁾	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
8. Deoxynivalenol <i>Deoxynivalenol</i>	LFOD-TST-SOP-8456 ⁽¹⁾	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	3	10	µg/kg	
9. Zearalenone <i>Zearalenone</i>	LFOD-TST-SOP-8456 ⁽¹⁾	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	1	3	µg/kg	

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
1. Total Plate Count (Mesophilic aerobic microorganism) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	<10	-	10	cfu/g	
2. Total Coliforms <i>Coliform tổng</i>	ISO 4832:2006	<10	-	10	cfu/g	
3. Clostridium perfringens <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 15213-2:2023 ⁽¹⁾	<10	-	10	cfu/g	
4. E. coli <i>E. coli</i>	ISO 16649-3:2015	0	-	-	MPN/g	
5. Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.8	-	cfu/25g	
6. Staphylococcus aureus <i>Staphylococcus aureus</i>	US FDA BAM Chapter 12	<10	-	10	cfu/g	
7. Total Yeast and Mold <i>Tổng nấm men và nấm mốc</i>	ISO 21527-2:2008	<10	-	10	cfu/g	

Analyte <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	LOD	LOQ	Unit <i>Đơn vị</i>	Remark <i>Chú thích</i>
1. Crude protein <i>Đạm thô</i>	ISO 1871: 2009	4.39	0.03	0.1	g/100g	N x 6.25
2. Ash <i>Tro</i>	NMKL No.173	0.96	0.02	0.06	g/100g	
3. Moisture (70 °C) <i>Độ ẩm (70°C)</i>	LFOD-TST-SOP-6203	11.78	0.2	0.64	g/100g	
4. Total carbohydrate <i>Cacbohydrat tổng</i>	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003)	66.07	-	-	g/100g	
5. Dietary Fiber <i>Xơ</i>	AOAC 991.43	2.12	0.1	0.4	g/100g	Not (F)
6. Calories - United States (US) market <i>Năng lượng - Thị trường Mỹ (US)</i>	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) & USDA Food Composition Databases	433	-	-	kcal/100g	
7. Total fat (sum of fatty acids, expressed as triglycerides) <i>Béo tổng (tổng của các axit béo, quy về triglycerides)</i>	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	16.8036	0.0001	0.0003	g/100g	
8. Saturated fatty acids (SFA) <i>Hàm lượng axit béo bão hòa (SFA)</i>	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	11.5092	0.0001	0.0003	g/100g	
9. Trans fatty acids (TFA) (sum of C14:1 (trans-), C16:1 (trans-), C18:1 (trans-), C18:2 (trans-), C18:3 (trans-), and C22:1 n-9 (trans-)) <i>Axit béo dạng Trans (TFA) (tổng của C14:1; C16:1; C18:1 (trans-); C18:2 (trans-); C18:3 (trans-); C22:1 n-9 (trans-))</i>	LFOD-TST-SOP-8444 (GC-FID)	0.0524	0.0001	0.0003	g/100g	
10. Cholesterol <i>Cholesterol</i>	LFOD-TST-SOP-8554	5.4	0.3	1	mg/100g	

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
11. Vitamin D (sum of vitamin D2 and vitamin D3) <i>Vitamin D (tổng của vitamin D2 và vitamin D3)</i>	ISO 20638:2018	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	_(a)	_(a)	µg/100g	
12. Vitamin D2 (ergocalciferol) <i>Vitamin D2 (ergocalciferol)</i>	ISO 20638:2018	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/100g	
13. Vitamin D3 (cholecalciferol) <i>Vitamin D3 (cholecalciferol)</i>	ISO 20638:2018	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/100g	
14. Total sugars (sum of Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, and Sucrose) <i>Đường tổng (tổng của Fructoza, Glucoza, Lactoza, Maltoza, và Sucroza)</i>	AOAC 2018.16	33.8	_(a)	_(a)	g/100g	
15. Fructose <i>Fructoza</i>	AOAC 2018.16	0.280	0.03	0.1	g/100g	
16. Glucose <i>Glucoza</i>	AOAC 2018.16	3.44	0.03	0.1	g/100g	
17. Lactose <i>Lactoza</i>	AOAC 2018.16	0.644	0.03	0.1	g/100g	
18. Maltose <i>Maltoza</i>	AOAC 2018.16	2.17	0.03	0.1	g/100g	
19. Sucrose <i>Sucroza</i>	AOAC 2018.16	27.3	0.03	0.1	g/100g	
20. Sodium (Na) <i>Natri</i>	AOAC 2011.14	299	-	1	mg/100g	
21. Potassium (K) <i>Kali</i>	AOAC 2011.14	280	-	1	mg/100g	
22. Calcium (Ca) <i>Canxi</i>	AOAC 2011.14	59	-	1	mg/100g	
23. Iron (Fe) <i>Sắt</i>	AOAC 2011.14	4.1	-	0.06	mg/100g	

5. Cà phê hộp 18 gói x 16g (1 hộp)

- Thành phần: Đường, bột kem (có chứa đạm sữa), hỗn hợp cà phê hòa tan (12,5% cà phê Robusta, 0,5 g maltodextrin, cà phê rang xay nhuyễn (0,5%), muối i-ốt, hương liệu Cà Phê tổng hợp dùng trong thực phẩm, Sản phẩm có chứa đạm sữa, đậu nành,

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

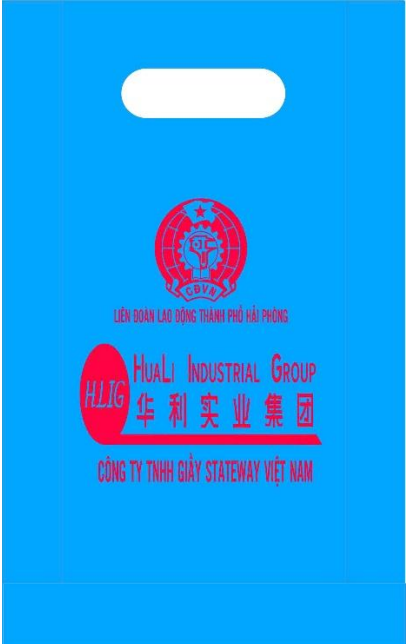
+ Độ ẩm ≤ 5%

+ Hàm lượng caffeine ≥ 0,25%

- Thời hạn sử dụng: Xem trên bao bì

- Đáp ứng các chỉ tiêu như sau:

		THÔNG TIN DINH DƯỠNG		
		Thành phần dinh dưỡng trung bình	Trong 100 g	Trong 16 g
		Năng lượng	457 Kcal	73 Kcal
		Chất đạm	3 g	0,5 g
		Carbohydrat	71,1 g	11,4 g
		Đường tổng số	56,7 g	9,1 g
		Chất béo	14,7 g	2,4 g
		Natri	334 mg	53 mg

2	Túi Đựng Quà	<ul style="list-style-type: none"> - Túi in tên công ty: Công ty TNHH giấy stateway Việt Nam - Túi in theo mẫu như sau:
		

Ghi chú: Các tiêu chuẩn, thông số kỹ thuật, hãng sản xuất hàng hóa cũng như các tham chiếu đến nhãn hiệu hàng hóa hoặc số catalogue do Chủ đầu tư nêu ra trong mục “Danh mục hàng hoá – Ký mã hiệu” và “Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn” chỉ nhằm mục đích mô tả và không nhằm mục đích hạn chế Nhà thầu. Nhà thầu có thể đưa ra các tiêu chuẩn chất lượng khác, các nhãn hiệu hàng hóa khác hoặc catalogue khác, miễn là Nhà thầu có thể chứng minh cho Chủ đầu tư thỏa mãn

rằng những thay thế đó vẫn đảm bảo sự tương đương cơ bản hoặc thậm chí cao hơn so với các thông số nêu trên.

1.3. Các yêu cầu khác

- Cam kết có mặt trong vòng 12 giờ kể từ khi nhận được thông báo của chủ đầu tư về khắc phục sự cố hỏng hóc, lỗi (trong thời gian bảo hành).

- Cam kết thu hồi hàng hóa trong trường hợp hàng hóa không đảm bảo yêu cầu chất lượng mà không do lỗi của Chủ đầu tư, chủ đầu tư và cung cấp bù số lượng đảm bảo chất lượng như yêu cầu. Trong trường hợp giao hàng hóa không đảm bảo chất lượng, chủ đầu tư sẽ lập biên bản vi phạm, trường hợp vi phạm chấm dứt hợp đồng.

- Cam kết sản phẩm được giao có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, không có hiện tượng lạ, nấm mốc, nếu có bất kỳ trường hợp gì liên quan đến chất lượng xảy ra: Quá hạn sử dụng, có màu, mùi, vị lạ... Chủ đầu tư sẽ không thanh toán tiền hàng mà nhà thầu đã giao đồng thời Nhà thầu cần có mặt giải trình với ban lãnh đạo công ty và toàn thể đoàn viên, Nhà thầu chịu trách nhiệm bồi thường thiệt nếu ảnh hưởng không tốt tới sức khỏe của người lao động sử dụng do sử dụng sản phẩm của nhà thầu cung cấp.

- Nhà thầu phải đính kèm trong E-HSDT các tài liệu sau: Bản tự công bố sản phẩm và phiếu kiểm nghiệm thể hiện hàng hóa dự thầu đáp ứng các thông số kỹ thuật yêu cầu và đáp ứng quy chuẩn của bộ y tế và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tất cả các tài liệu, hồ sơ đính kèm E-HSDT phải được Scan từ bản gốc hoặc bản sao được công chứng, chứng thực. Trong quá trình đối chiếu tài liệu nhà thầu phải cung cấp bản gốc để Chủ đầu tư đối chiếu, trường hợp nhà thầu không cung cấp bản gốc hoặc quá trình đối chiếu phát hiện sai sót thì nhà thầu bị coi là gian lận, E-HSDT sẽ bị loại và nhà thầu sẽ bị xử lý theo quy định của pháp luật hiện hành.

- Cam kết hỗ trợ phát quà: Dự kiến phát quà trong 01 ngày. Thời gian phát quà được chủ đầu tư báo trước 1 ngày. Nhà thầu bố trí nhân lực và xe cộ để tiến hành dịch vụ phát quà tới tay người lao động, cụ thể như sau:

Stt	Số lượng	Yêu cầu khác
1	Số lượng phát theo số lượng tại hợp đồng	<p>Yêu cầu về nhân sự và xe vận chuyển:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nhà thầu bố trí 10 nhân sự của nhà thầu để có thể điều tiết và phát quà, phát quà tận tay cho công nhân viên tại địa điểm theo chỉ định theo hướng dẫn của Chủ đầu tư. - Hàng hóa khi đến tay người lao động còn nguyên vẹn không bị bể vỡ, hư hỏng, Còn hạn sử dụng. - Nhân sự tham gia phát quà phải đảm bảo sức khỏe, đang trong độ tuổi lao động (Từ 18 tuổi trở lên) phải có đầy đủ CCCD,

	<p>đảm bảo đầy đủ sức khỏe, không mắc bệnh truyền nhiễm, có hợp đồng thuê khoán, giấy giới thiệu của công ty, Số điện thoại, Họ & tên, Chức vụ. Nhà Thầu cam kết chịu trách nhiệm đào tạo hướng dẫn nhân sự tham gia giao và phát quà về vấn đề đảm bảo An toàn lao động (Chủ đầu tư sẽ hướng dẫn và gửi thông tin hướng dẫn trước ngày giao hàng 1 ngày), nếu có sự cố phát sinh xảy ra do nhân sự của nhà thầu gây ra – Nhà Thầu cam kết sẽ chịu hoàn toàn trách nhiệm và phối hợp với Chủ đầu tư xử lý.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Khi phát tới tay người lao động về hình thức phải đẹp, ngay ngắn, không bị rách, hỏng. - Tại mỗi điểm nhà thầu giao hàng đến từng xưởng mà chủ đầu tư chỉ định. Mỗi xưởng yêu cầu có 1-2 xe tải nhỏ vào giao hàng tùy vào lượng hàng mỗi xưởng, đảm bảo di chuyển được trong khuôn viên của công ty. - Nhà thầu phải có danh sách nhân sự và danh sách xe phát quà (có giấy tờ xe chứng minh xe thuộc quyền sở hữu của nhà thầu hoặc đi thuê thì phải có hợp đồng thuê xe) trình chủ đầu tư xem xét trước và thông qua trước khi thực hiện việc phát quà.
--	--

- Phương thức thanh toán:

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

+ Chủ đầu tư sẽ giữ lại tối đa 5% giá trị hợp đồng để thực hiện công tác bảo hành hàng hóa (giữ lại một phần giá trị của hợp đồng hoặc nộp dưới dạng một bảo lãnh của ngân hàng), cho đến khi kết thúc thời gian bảo hành của hàng hóa.

* Yêu cầu về hàng mẫu:

Thời gian nộp sản phẩm mẫu: Trong vòng 05 ngày làm việc sau thời điểm đóng thầu để phục vụ quá trình đánh giá E-HSĐT.

Số lượng hàng mẫu: 01 bộ sản phẩm đầy đủ với thông số kỹ thuật như yêu cầu.

Sản phẩm mẫu đủ số lượng, đúng quy cách chủ đầu tư sẽ đưa vào sử dụng. Sản phẩm mẫu sau khi đưa vào sử dụng sẽ được đánh giá đạt/ không đạt theo các tiêu chí như sau: Quy cách, mô tả: chi tiết tại mục 1.2.2 - Chương V.

Trường hợp quá thời hạn cung cấp hàng mẫu hoặc sản phẩm không đạt các yêu cầu kỹ thuật, Chủ đầu tư sẽ đánh giá E-HSĐT của nhà thầu không đáp ứng và thực hiện tiếp các bước đánh giá E-HSĐT theo quy định.

Địa chỉ nộp hàng mẫu: Văn phòng chủ đầu tư;

Mục 2. Bản vẽ

Không có bản vẽ.

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

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

- Kiểm tra, thử nghiệm sẽ được tiến hành khi hàng đến địa điểm bàn giao theo yêu cầu của E-HSMT.

- Cách thức tiến hành kiểm tra, thử nghiệm: Chủ đầu tư sẽ trực tiếp kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa với sự chứng kiến của nhà thầu.

- Kiểm tra kiểu dáng, nhãn mác, hình thức hàng hóa

- Thử nghiệm: Căn cứ quy trình thử nghiệm được duyệt, nhà thầu cùng tư vấn giám sát (nếu có) thực hiện thử nghiệm, các giá trị thu được là một phần của công tác nghiệm thu hoàn thành đưa vào sử dụng.

- Chủ đầu tư có quyền kiểm tra, thử nghiệm hàng hóa được cung cấp tại nơi bàn giao để khẳng định hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của hợp đồng.

- Bất kỳ hàng hóa nào qua kiểm tra, thử nghiệm mà không phù hợp với đặc tính kỹ thuật theo hợp đồng thì Chủ đầu tư có quyền từ chối và Nhà thầu phải có trách nhiệm thay thế bằng hàng hóa khác hoặc tiến hành những điều chỉnh cần thiết để đáp ứng đúng các yêu cầu về đặc tính kỹ thuật trong thời gian 02 ngày làm việc kể từ ngày nhận được thông báo. Trường hợp Nhà thầu không có khả năng thay thế hay điều chỉnh các hàng hóa không phù hợp, Chủ đầu tư có quyền từ chối hàng hóa đó do không đáp ứng yêu cầu kỹ thuật Chương V, mọi rủi ro và chi phí liên quan do Nhà thầu chịu. Các hàng hóa đáp ứng kiểm tra, thử nghiệm sẽ là một phần của số lượng hàng hóa được bàn giao theo hợp đồng mua bán.

- Kiểm tra, thử nghiệm các nội dung đã hoàn thiện: được thực hiện khi đã cung cấp hoàn chỉnh và được thực hiện tại nơi bàn giao. Nhà thầu chịu tất cả chi phí có liên quan đến thực hiện thử nghiệm nghiệm thu, các thử nghiệm phục vụ nghiệm thu, vận hành và các công việc có liên quan đến công tác nghiệm thu.

- Toàn bộ các thử nghiệm phải tiến hành với sự có mặt của đại diện Chủ đầu tư và bên chào thầu.