

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 Cơ sở Công ty TNHH Túi xách Simone Việt Nam nhân dịp Tết Nguyên đán Bính Ngọ năm 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Cơ sở Công ty TNHH Túi xách Simone Việt Nam
- Hình thức, phương thức lựa chọn nhà thầu: Chào hàng cạnh tranh, trong nước, qua mạng; Một giai đoạn, một túi hồ sơ.
- Loại hợp đồng: Đơn giá cố định
- Địa điểm dự án: Lô A02, Đường số 3, KCN Long Hậu, Xã Cần Giuộc, Tỉnh Tây Ninh, Việt Nam
- Thuế VAT: Giá gói thầu đang xác định thuế VAT theo quy định của Nghị định số 174/2025/NĐ-CP ngày 30/6/2025 của Chính phủ.

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

Yêu cầu về kỹ thuật bao gồm yêu cầu về kỹ thuật chung và yêu cầu về kỹ thuật chi tiết đối với hàng hóa thuộc phạm vi cung cấp của gói thầu, cụ thể:

a) Yêu cầu về kỹ thuật chung:

- Chung loại: Hàng hóa có chủng loại rõ ràng, nhà thầu chịu trách nhiệm điền đầy đủ ký mã hiệu, nhãn hiệu, xuất xứ, năm sản xuất, hãng sản xuất của hàng hóa và các thông số kỹ thuật chi tiết của hàng hóa dự thầu. Nhà thầu không được chào hơn một ký mã hiệu/ nhãn hiệu/ hãng sản xuất cho một đơn vị hàng hóa yêu cầu; không đề xuất “trương đương” đối với các thông tin về hàng hoá.

- Tiêu chuẩn hàng hóa:

+ Chất lượng mới 100%, chưa qua sử dụng, sản xuất năm 2025-2026. Hàng hóa phải có tem đảm bảo chất lượng của nhà sản xuất, nhà phân phối và ghi hạn sử dụng, nguyên vẹn sản phẩm.

+ Hàng hóa có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng 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-HSMT 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	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn
-------------	----------------------	-------------------------------------

	vụ liên quan																																																																		
1	Gia vị	<p>I. Hạt nêm</p> <p>1 Thành phần: Muối, chất điều vị (621, 631, 627), đường, tinh bột sắn, hỗn hợp nguyên liệu tươi (thịt heo 0,83 g, cà rốt 0,24 g, hành 0,15 g, tỏi 0,10 g, xương và tủy 0,03 g): 3,25 g*, dầu gạo lứt tinh luyện (1 %), hương liệu tổng hợp, đạm thực vật thủy phân, tiêu, bột nghệ, phẩm màu tự nhiên (160a(iii)).</p> <p>2. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm.</p> <p>3. Tổng trọng lượng: 200gr</p> <p>4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong màng ghép PET/MPET/LLDPE đảm bảo an toàn vệ sinh.</p> <p>5. Thời hạn sử dụng - Ngày sản xuất: 15 tháng kể từ ngày sản xuất - Hạn sử dụng: Tối thiểu 50% áp dụng với hàng sản xuất trong nước</p> <p>6. Đảm bảo các chỉ tiêu:</p> <p>1. Các chỉ tiêu cảm quan: - Trạng thái: Dạng hạt, không vón cục - Màu sắc: Màu vàng nhạt đến vàng - Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, vị mặn ngọt hài hòa, không có mùi vị lạ. - Trạng thái đặc trưng khác: không có</p> <p>2. Thông tin dinh dưỡng:</p> <table border="1" data-bbox="568 1218 1481 1469"> <thead> <tr> <th>Thành phần dinh dưỡng</th> <th colspan="2">Trên 3 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Năng lượng</td> <td>6</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Chất đạm</td> <td>0,46</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrate</td> <td>0,88</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Đường tổng số</td> <td>0,33</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Chất béo</td> <td>0,02</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Natri</td> <td>690</td> <td>mg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Dung sai giá trị dinh dưỡng ±20% giá trị công bố</p> <p>3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:</p> <table border="1" data-bbox="568 1503 1465 1727"> <thead> <tr> <th>TT</th> <th>Tên chỉ tiêu</th> <th>Đơn vị tính</th> <th>Mức tối đa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td> <td>CFU/g</td> <td>10⁴</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td><i>Coliforms</i></td> <td>CFU/g</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>MPN/g</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>CFU/g</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td><i>Salmonella</i></td> <td>/25g</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc</td> <td>CFU/g</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table> <p>4. Chỉ tiêu 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</p> <table border="1" data-bbox="568 1800 1465 1930"> <thead> <tr> <th>TT</th> <th>Tên chỉ tiêu</th> <th>Đơn vị tính</th> <th>Mức tối đa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Aflatoxin B1</td> <td>µg/kg</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Aflatoxin tổng số</td> <td>µg/kg</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Ochratoxin A</td> <td>µg/kg</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>	Thành phần dinh dưỡng	Trên 3 g		Năng lượng	6	kcal	Chất đạm	0,46	g	Carbohydrate	0,88	g	Đường tổng số	0,33	g	Chất béo	0,02	g	Natri	690	mg	TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴	2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ²	3	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²	5	<i>Salmonella</i>	/25g	0	6	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 ²	TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	1	Aflatoxin B1	µg/kg	5	2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10	3	Ochratoxin A	µg/kg	30
Thành phần dinh dưỡng	Trên 3 g																																																																		
Năng lượng	6	kcal																																																																	
Chất đạm	0,46	g																																																																	
Carbohydrate	0,88	g																																																																	
Đường tổng số	0,33	g																																																																	
Chất béo	0,02	g																																																																	
Natri	690	mg																																																																	
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa																																																																
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴																																																																
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ²																																																																
3	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3																																																																
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²																																																																
5	<i>Salmonella</i>	/25g	0																																																																
6	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 ²																																																																
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa																																																																
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5																																																																
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10																																																																
3	Ochratoxin A	µg/kg	30																																																																

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

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadmi (Cd)	mg/kg	1
2	Chì (Pb)	mg/kg	2
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05
4	Asen (As)	mg/kg	5,0

6. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác) theo đúng quy định hiện hành đối với nhóm gia vị.

II. Dầu ăn

1. Thành phần: Dầu đậu nành, dầu gạo lứt, dầu hướng dương, vitamin A palmital
2. Đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm.
3. Dung tích: 2000ml
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói : thể tích thực ở 20 độ C: 01 lít
 - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong chai nhựa Pet(đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm)
5. Thời gian
 - Ngày sản xuất: 24 tháng kể từ ngày sản xuất
 - Hạn sử dụng: Tối thiểu 50% áp dụng với hàng sản xuất trong nước
6. Yêu cầu kỹ thuật
 - Trạng thái: dạng lỏng
 - Màu sắc: màu vàng sáng:
 - Mùi: Không mùi hoặc mùi trung tính, không có mùi ôi khét
 - Vị: Không vị
7. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

Đảm bảo các chỉ tiêu sau đáp ứng theo quy định hiện hành: Tổng số vi sinh vật hiếu khí, E.Coli, Coliforms, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Tổng số TB nấm men – nấm mốc, Salmonella
8. Hàm lượng kim loại nặng: Đảm bảo các chỉ tiêu sau đáp ứng theo quy định hiện hành: Pb, As, $\leq 0,1$
9. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Đảm bảo các chỉ tiêu sau đáp ứng theo quy định hiện hành: Hàm lượng Aflatoxin B1, Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2).

2

Hạt dinh dưỡng

I. Hạt điều, trọng lượng 250gr/ hộp

1. Thành phần: Hạt điều (99.8%), muối (0.2%).
2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm:
 - Chỉ tiêu vi sinh vật: QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
 - 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.
 - 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.
3. Trọng lượng cả hộp: 250gr
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: 250g/hộp

	<ul style="list-style-type: none"> - Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: nhựa Polyethylen terephthala (PET) <p>5. Thời gian:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm). - Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. <p>6. Yêu cầu kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hạt điều giòn thơm. - Hạt điều có lớp vỏ lụa màu cafe, bên trong có màu vàng nhạt của hạt điều. - Hạt điều không có mùi vị lạ, không có mùi hôi, không có mùi mốc. <p>7. Các chỉ tiêu vi sinh vật(Mức tối đa):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tổng số Lead: 0.003mg/kg - Salmonella: Không có - Escherichia: Không có <p>8. Hàm lượng kim loại nặng (Mức tối đa):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arsenic: 0.003mg/kg <p>9. Hàm lượng hoá chất không mong muốn (Mức tối đa):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hàm lượng Aflatoxin B1: 0.15 Ug/kg <p>Hàm lượng Aflatoxin tổng số (Aflatoxin B1, B2, G1, G2): 0.15 Ug/kg</p> <p>II.Hạt hạnh nhân</p> <p>1.Thành phần: 95% hạt hạnh nhân, 4% bơ, muối, chất tạo ngọt tổng hợp INS951.</p> <p>2.Yêu cầu về an toàn thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chỉ tiêu vi sinh vật: QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm. - Chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại trong thực phẩm. - 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. <p>3. Trọng lượng cả hộp: 250gr</p> <p>4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy cách đóng gói: 250gr/hộp - Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: nhựa Polyethylen terephthala (PET) <p>5. Thời gian:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm). - Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. <p>6. Yêu cầu kỹ thuật :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hạt hạnh nhân giòn cứng. - Hạt hạnh nhân có lớp vỏ ngoài màu vàng, bên trong có lớp lụa màu vàng nhạt, ở giữa nhân màu trắng ngà. - Hạt hạnh nhân có mùi thơm nhẹ của bơ, có vị ngọt và vị béo, không có mùi hôi, không có mùi mốc, không có mùi vị lạ. <p>7. Các chỉ tiêu vi sinh vật(Mức tối đa):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella: Không có <p>8. Hàm lượng kim loại nặng(Mức tối đa):</p>
--	---

		<p>- Hàm lượng Chì: 0,2 (mg/kg) - Hàm lượng Arsen: 1,0(mg/kg) 9. Hàm lượng hoá chất không mong muốn(Mức tối đa): - Hàm lượng Aflatoxin B1: 2 (Ug/kg) Hàm lượng Aflatoxin tổng số (Aflatoxin B1, B2, G1, G2): Không phát hiện (LOD = 0.1Ug/kg)</p>
3	Bánh kẹo	<p>I. Bánh ngọt loại 1, trọng lượng 435.6gr 1.Thành phần:bột mì, đường, mạch nha glucose, shortening thực vật (có chứa chất nhũ hóa (471)), 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. 2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm: - Chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT_Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. - 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. - 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. 3. Trọng lượng :435.6gr 4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: - Quy cách đóng gói: 36.3 g/ gói x 12 gói/ hộp - Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: OPP/ VMCPP. 5.Thời gian: - Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm). - Hạn sử dụng: 10 tháng kể từ ngày sản xuất. 6.Yêu cầu kỹ thuật: - Bánh có hình dạng tròn hoàn chỉnh gồm 2 lớp bánh kẹo ở giữa là lớp Marshmallow dẻo thơm - Bánh có cấu trúc mềm xốp , dễ tan. - Bánh có mùi thơm nhẹ của sô cô la. Bánh có vị ngọt hài hòa. Không có mùi vị lạ, không có mùi hôi , không có mùi mốc. 7.Đảm bảo các chỉ tiêu sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí; E.Coli; Coliforms; Staphylococcus aureus; Tổng số TB nấm men – nấm mốc, Salmonella không có 8. Đảm bảo hàm lượng kim loại nặng : Pb ≤ 0,2; Cd ≤ 0,2, As ≤ 1; ,Hg≤ 0,05 9. Đảm bảo cách lượng hóa chất không mong muốn (µg/kg): Hàm lượng Aflatoxin B1 ≤ 2; Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2) ≤ 4; Hàm lượng Ochratoxin A ≤ 3; Hàm lượng Zearalenone ≤ 50; Hàm lượng Deoxynivalenol (DON) ≤ 500. II.Bánh ngọt , loại 2 trọng lượng 198gr</p>

1.Thành phần:đường, bột mì, mạch nha glucose, shortening thực vật (có chứa chất nhũ hóa (471)), chất béo thực vật (có chứa chất nhũ hóa (492, 322(i))), bột cacao (4,8%), sữa bột nguyên kem, trứng, mạch nha isomalto oligo, 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), hương liệu tổng hợp (vani, sữa), muối i-ốt, chất nhũ hóa (322(i), 476), protein sữa.

2.Yêu cầu về an toàn thực phẩm

- **Chỉ tiêu vi sinh vật:** Quyết định 46/2007/QĐ-BYT_Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- **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.

- **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.

3. Trọng lượng: 198gr

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

Quy cách đóng gói: 33 g/ gói x 6 gói/ hộp

Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: PET/VMCPP

5. Thời gian:

-Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm).

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

6. Yêu cầu kỹ thuật :

-Bánh có hình dạng tròn hoàn chỉnh gồm 2 lớp bánh kẹp ở giữa là lớp Marshmallow dẻo thơm vị Cacao đặc trưng

-Bánh có cấu trúc mềm xốp , dễ tan.

-Bánh có mùi thơm nhẹ của sô cô la. Bánh có vị ngọt hài hòa. Không có mùi vị lạ, không có mùi hôi , không có mùi mốc.

7.Đảm bảo các chỉ tiêu sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí; E.Coli; Coliforms; Staphylococcus aureus; Tổng số TB nấm men – nấm mốc, Salmonella không có

8.. Đảm bảo hàm lượng kim loại nặng : Pb ≤ 0,2; Cd ≤ 0,2, As ≤ 1; ,Hg≤ 0,05

9.. Đảm bảo cách lượng hóa chất không mong muốn (µg/kg): Hàm lượng Aflatoxin B1 ≤ 2; Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2) ≤ 4; Hàm lượng Ochratoxin A ≤ 3; Hàm lượng Zearalenone ≤ 50; Hàm lượng Deoxynivalenol (DON) ≤ 500.

III.BÁNH QUY LOẠI 1 , TRỌNG LƯỢNG 316,8 GR

1.Thành phần: Bột mì, đường, dầu dừa, shortening từ động vật và thực vật, com dừa sấy, hạt mè trắng (2,9%), bột whey, sữa bột nguyên kem, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), chất béo thực vật (có chứa chất điều chỉnh độ acid (260), chất tạo màu tự nhiên (160a(ii))), muối i-ốt, đường dextrose, gia vị muối (có chứa chất điều vị (621), chất ổn định (341(iii))), hỗn hợp bột ngũ cốc, hương

liệu tổng hợp (dừa, sữa), bột phô mai (có chứa chất ổn định (339(ii))), chất ổn định (415), chất xử lý bột (223).

2. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

- **Chỉ tiêu vi sinh vật:** Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- **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.

- **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.

3. Trọng lượng : 316.8 gr

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

Quy cách đóng gói: 39.6 g/ gói x 8 gói

Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: PET/VMCPP

5. Thời gian:

- Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm).

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

6. Yêu cầu cảm quan

- Bánh có hình vuông với các góc bo tròn. Trên bề mặt có thể thấy rõ đường, mè..

- Bánh có cấu trúc giòn nhẹ, tan tốt

- Màu bánh nướng tốt. Bánh không bị cháy đen hoặc bị trắng

- Bánh ngọt với vị mặn nhẹ. Rõ vị bánh nướng, mè, dừa, sữa. Không có vị ôi dầu, không mùi vị lạ, không có mùi hôi, không có mùi mốc, không có mùi vị lạ.

7. Đảm bảo các chỉ tiêu sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí; Escherichia coli ; Coliforms; Staphylococcus aureus; Bacillus cereus; Clostridium perfringens; Tổng số TB nấm men – nấm mốc.

8. Đảm bảo hàm lượng kim loại nặng (Mg/kg): Pb ≤ 0,2; Cd ≤ 0,2, As ≤ 1, Hg ≤ 0,05

9.. Đảm bảo cách lượng hóa chất không mong muốn (µg/kg): Hàm lượng Aflatoxin B1 ≤ 2; Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2) ≤ 4; Hàm lượng Ochratoxin A ≤ 3; Hàm lượng Zearalenone ≤ 50; Hàm lượng Deoxynivalenol (DON) ≤ 500, Hàm lượng Aflatoxin M1 ≤ 0,5

IV. BÁNH QUY LOẠI 2, TRỌNG LƯỢNG 158,4GR

1. Thành phần: Bột mì, đường, dầu dừa, shortening từ động vật và thực vật, com dừa sấy, hạt mè trắng (2,9%), bột whey, sữa bột nguyên kem, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), chất béo thực vật (có chứa chất điều chỉnh độ acid (260), chất tạo màu tự nhiên (160a(ii))), muối i-ốt, đường dextrose, gia vị muối (có chứa chất điều vị (621), chất ổn định (341(iii))), hỗn hợp bột ngũ cốc, hương liệu tổng hợp (dừa, sữa), bột phô mai (có chứa chất ổn định (339(ii))), chất ổn định (415), chất xử lý bột (223).

2. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

	<p>- Chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT_Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>2. Trọng lượng : 158.4 gr</p> <p>3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:</p> <p>- Quy cách đóng gói: 39.6 g/ gói x 4 gói</p> <p>- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: PET/VMCPP</p> <p>4. Thời gian</p> <p>- Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm).</p> <p>- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.</p> <p>5. Tiêu chuẩn cảm quan</p> <p>- Bánh có hình vuông với các góc bo tròn. Trên bề mặt có thể thấy rõ đường, mè..</p> <p>- Bánh có cấu trúc giòn nhẹ, tan tốt</p> <p>- Màu bánh nướng tốt. Bánh không bị cháy đen hoặc bị trắng</p> <p>- Bánh ngọt với vị mặn nhẹ. Rõ vị bánh nướng, mè, dừa, sữa. Không có vị ôi dầu, không mùi vị lạ, không có mùi hôi , không có mùi mốc, không có mùi vị lạ.</p> <p>6. Đảm bảo các chỉ tiêu sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí; Escherichia coli ; Coliforms; Staphylococcus aureus; Bacillus cereus; Clostridium perfringens; Tổng số TB nấm men – nấm mốc.</p> <p>7. Đảm bảo hàm lượng kim loại nặng (Mg/kg): Pb ≤ 0,2; Cd ≤ 0,2, As ≤ 1, Hg ≤ 0,05</p> <p>8. Đảm bảo cách lượng hóa chất không mong muốn (µg/kg): Hàm lượng Aflatoxin B1 ≤ 2; Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2) ≤ 4; Hàm lượng Ochratoxin A ≤ 3; Hàm lượng Zearalenone ≤ 50; Hàm lượng Deoxynivalenol (DON) ≤ 500, Hàm lượng Aflatoxin M1 ≤ 0,5</p> <p>V. BÁNH BÔNG LAN LOẠI 1, TRỌNG LƯỢNG 282GR</p> <p>1. Thành phần: trứng (22,3%), bột mì, đường, dầu thực vật, chất béo thực vật, chất làm ẩm (420(ii), 1520, 422), mạch nha maltose, chất nhũ hóa (477, 471, 322(i), 475, 491, 470(i)), mạch nha isomalto oligo, bột sữa nguyên kem, cốm thực phẩm, bột lòng đỏ trứng (1%), maltodextrin, chất ổn định (170(i), 415), muối, chất tạo xốp (575, 500(ii)), hương liệu tổng hợp (vani, sữa trứng), muối i-ốt, chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).</p> <p>2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm</p> <p>- Chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT_Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.</p> <p>- 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.</p>
--	---

	<p>- 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.</p> <p>3. Trọng lượng: 282gr</p> <p>4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy cách đóng gói: 23.5 g/ gói x 12 gói/ hộp - Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: PET/VMCPP <p>5. Thời gian:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm). - Hạn sử dụng: 10 tháng kể từ ngày sản xuất. <p>6. Yêu cầu kỹ thuật :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bánh có hình tròn dạng cupcake. Bên trong là lớp kem trứng mềm, xốp. - Bánh có cấu trúc mềm xốp , dễ tan. - Bánh có vỏ bánh màu vàng của bánh nướng, bên trong có màu vàng nhạt. Ở giữa là lớp trứng kem màu vàng đến vàng nhạt. - Bánh có mùi thơm nhẹ của sữa trứng & vani. Bánh có vị ngọt và vị béo, không có mùi hôi , không có mùi mốc, không có mùi vị lạ. <p>7. Đảm bảo các chỉ tiêu sinh vật: Tổng số vi sinh vật hiếu khí; Escherichia coli ; Coliforms; Staphylococcus aureus; Bacillus cereus; Clostridium perfringens; Tổng số TB nấm men – nấm mốc, Salmonella : Không có</p> <p>7. Đảm bảo hàm lượng kim loại nặng (Mg/kg): Pb ≤ 0,2; Cd ≤ 0,2, As ≤ 1, Hg ≤ 0,05</p> <p>8. Đảm bảo cách lượng hóa chất không mong muốn (µg/kg): Hàm lượng Aflatoxin B1 ≤ 2; Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2) ≤ 4; Hàm lượng Ochratoxin A ≤ 3; Hàm lượng Zearalenone ≤ 50; Hàm lượng Deoxynivalenol (DON) ≤ 500, Hàm lượng Aflatoxin M1 ≤ 0,5</p> <p>VI. BÁNH BÔNG LAN LOẠI 2, TRỌNG LƯỢNG 141GR</p> <p>1. Thành phần: trứng (22,3%), bột mì, đường, dầu thực vật, chất béo thực vật, chất làm ẩm (420(ii), 1520, 422), mạch nha maltose, chất nhũ hóa (477, 471, 322(i), 475, 491, 470(i)), mạch nha isomalto oligo, bột sữa nguyên kem, cốm thực phẩm, bột lòng đỏ trứng (1%), maltodextrin, chất ổn định (170(i), 415), muối, chất tạo xốp (575, 500(ii)), hương liệu tổng hợp (vani, sữa trứng), muối i-ốt, chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).</p> <p>2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. - 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. - 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.
--	---

	<p>3. Trọng lượng: 141gr</p> <p>4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy cách đóng gói: 23.5 g/ gói x 06 gói/ hộp - Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: PET/VMCPP <p>5. Thời gian:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm). - Hạn sử dụng: 10 tháng kể từ ngày sản xuất. <p>6. Chỉ tiêu cảm quan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bánh có hình tròn dạng cupcake. Bên trong là lớp kem trứng mềm, xốp. - Bánh có cấu trúc mềm xốp , dễ tan. - Bánh có vỏ bánh màu vàng của bánh nướng, bên trong có màu vàng nhạt. Ở giữa là lớp trứng kem màu vàng đến vàng nhạt. - Bánh có mùi thơm nhẹ của sữa trứng & vani. Bánh có vị ngọt và vị béo, không có mùi hôi , không có mùi mốc, không có mùi lạ. <p>7. Đáp ứng các chỉ tiêu vi sinh vật theo quy định hiện hành TỔNG SỐ VI SINH VẬT HIẾU KHÍ; Escherichia coli ; Coliforms; Staphylococcus aureus; Bacillus cereus; Clostridium perfringens; TỔNG SỐ TB NẤM MEN – NẤM MỐC, Salmonella : Không có</p> <p>8.Đảm bảo hàm lượng kim loại nặng (Mg/kg): Pb ≤ 0,2; Cd ≤ 0,2,As ≤ 1, Hg ≤ 0,05</p> <p>9. Đảm bảo cách lượng hóa chất không mong muốn (µg/kg): Hàm lượng Aflatoxin B1 ≤ 2; Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2) ≤ 4; Hàm lượng Ochratoxin A ≤ 3; Hàm lượng Zearalenone ≤ 50; Hàm lượng Deoxynivalenol (DON) ≤ 500, Hàm lượng Aflatoxin M1 ≤ 0,5</p> <p>VII. BÁNH QUY KEM , TRỌNG LƯỢNG 160GR</p> <p>1.Thành phần: Bột mì, đường, đường dextrose, chất béo thực vật, shortening từ động vật và thực vật, dầu thực vật, sữa bột nguyên kem, shortening thực vật (có chứa chất nhũ hóa (471)), dầu sậy (1,7%), mạch nha glucose, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii), 341(i)), tinh bột khoai tây, muối i-ốt, bột whey, chất điều chỉnh độ acid (296), hương liệu giống tự nhiên (dâu), chất xử lý bột (223), chất chống oxy hóa (307b), hương liệu tổng hợp (sữa), hương liệu tự nhiên (sữa chua).</p> <p>2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chỉ tiêu vi sinh vật:Quyết định 46/2007/QĐ-BYT_Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. - 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. - 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. <p>3. Trọng lượng: 160gr</p> <p>4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy cách đóng gói: 20 g/ gói x 8 gói
--	--

	<p>- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: OPP/PE/VMCPP</p> <p>5. Thời gian:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm). - Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. <p>6. Yêu cầu kỹ thuật :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bánh có hình tròn, ở giữa là lớp kem dâu thơm ngon - Bánh có cấu trúc mềm xốp , dễ tan. - Bánh có vỏ bánh màu vàng của bánh nướng, hoa văn có màu vàng nhạt - Bánh có mùi thơm nhẹ của dâu. Bánh có vị mặn ngọt hài hòa và vị hơi béo, không có mùi hôi , không có mùi mốc, không có mùi vị lạ. <p>7. Đáp ứng các chỉ tiêu vi sinh vật theo quy định hiện hành Tổng số vi sinh vật hiếu khí; Tổng số Coliforms; Staphylococcus aureus; Tổng số TB nấm men – nấm mốc</p> <p>8. Đảm bảo hàm lượng kim loại nặng (Mg/kg): Pb ≤ 0,2; Cd ≤ 0,2, As ≤ 1, Hg ≤ 0,05</p> <p>9. Đảm bảo cách lượng hóa chất không mong muốn (µg/kg): Hàm lượng Aflatoxin B1 ≤ 2; Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2) ≤ 4; Hàm lượng Ochratoxin A ≤ 3; Hàm lượng Zearalenone ≤ 50; Hàm lượng Deoxynivalenol (DON) ≤ 500, Hàm lượng Aflatoxin M1 ≤ 0,5</p> <p>VIII. KẸO</p> <p>1. Thành phần: đường, mạch nha maltose, maltodextrin, mứt gừng (1,8%), mật ong (0,5%), hương liệu tổng hợp (gừng, bạc hà), chất điều chỉnh độ acid (270), muối hồng himalaya (0,1%), chất tạo màu tự nhiên (150a).</p> <p>2. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT_Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. - 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. - 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. <p>3. Trọng lượng: 84gr</p> <p>4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy cách đóng gói: 84g/ gói - Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: PET/MCPP. <p>5. Thời gian:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ngày sản xuất: được in trên bao bì (ngày/ tháng/ năm). - Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. <p>6. Yêu cầu kỹ thuật :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kẹo hình dạng nguyên vẹn, không vỡ nát, không dính ướ - Kẹo có màu vàng đặc trưng
--	--

	<p>- Kẹo có vị ngọt thanh của mật ong và vị chua của quất, không có mùi hôi, không có mùi mốc, không có mùi vị lạ.</p> <p>7. Đáp ứng các chỉ tiêu vi sinh vật theo quy định hiện hành TỔNG SỐ VI SINH VẬT HIẾU KHÍ; Escherichia coli ; Coliforms; Staphylococcus aureus; Bacillus cereus; Clostridium perfringens; TỔNG SỐ TB NẤM MEN – NẤM MỐC, Salmonella : Không có</p> <p>8. Đảm bảo hàm lượng kim loại nặng (Mg/kg): Pb ≤ 0,2; Cd ≤ 0,2, As ≤ 1, Hg ≤ 0,05</p> <p>9. Đảm bảo cách lượng hóa chất không mong muốn (µg/kg): Hàm lượng Aflatoxin B1 ≤ 2; Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2) ≤ 4; Hàm lượng Ochratoxin A ≤ 3; Hàm lượng Zearalenone ≤ 50; Hàm lượng Deoxynivalenol (DON) ≤ 500, Hàm lượng Aflatoxin M1 ≤ 0,5</p> <p>10. Hàm lượng độc tố Melamine (Mức tối đa): Hàm lượng Melamine : 2,5 (ppm)</p> <p>IX. HỘP ĐỰNG QUÀ</p> <p>- Hộp được làm bằng chất liệu Duplex 250 bồi sóng E trắng (150/150)</p> <p>- In màu - uv chi tiết</p> <p>- Có quai nhựa xách màu trắng;</p> <p>Trên hộp có in thông tin và logo;</p>
--	--

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.

- 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 thời hạn còn sử dụng của hàng hóa và theo công bố của nhà sản xuất (áp dụng điều kiện

cao hơn). 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 sản phẩm trước khi giao hàng. Khi phát tới tay người lao động về hình thức phải đẹp, ngay ngắn, không bị rách, hỏng.

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

Mục 2. Bản vẽ

E-HSMT này gồm có các bản vẽ trong danh mục sau đây: Không có bản vẽ

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

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

Nhà thầu có thuyết minh, cam kết và thực hiện các nội dung sau:

- Kiểm tra, thử nghiệm, nghiệm thu 01 mẫu hàng hóa: Nhà thầu nộp đến Chủ đầu tư trong giai đoạn tham dự thầu hoặc nộp bổ sung trong thời gian 05 ngày làm việc sau thời điểm đóng thầu hoặc được nộp khi Chủ đầu tư có yêu cầu tại thời điểm đánh giá, đối chiếu tài liệu (nếu có văn bản yêu cầu) hoặc nộp đến Chủ đầu tư khi hoàn thiện hợp đồng (nếu có văn bản yêu cầu). Hàng hóa có thể do Chủ đầu tư hoặc Tổ chuyên gia hoặc đơn vị thử nghiệm độc lập có chức năng thực hiện. Địa điểm nộp hàng hóa cho đại diện Tư vấn tại trụ sở Tư vấn đánh giá E-HSMT.

- 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 thu, các thử nghiệm phục vụ nghiệm thu, vận hành và các công việc có liên quan đến công tác nghiệm thu.