

## **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 Great Star Industrial Việt Nam nhân dịp Tết Nguyên đán Bính Ngọ năm 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Cơ sở Công ty TNHH Great Star Industrial 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 CN8, Khu công nghiệp Nam Cầu Kiền, Phường Thiên Hương, Thành phố Hải Phòng, 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 liên quan	Thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn																																																												
1	Bộ gia vị	<p>I. Dầu ăn</p> <p>1. Thành phần: Dầu đậu nành, dầu gạo lứt, dầu hướng dương, vitamin A palmitate.</p> <p>2. Số lượng: 2 chai 1L</p> <p>2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Thời hạn còn sử dụng tối thiểu 2/3 hạn sử dụng.</p> <p>3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong chai nhựa PET, bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.</p> <p>4. Yêu cầu kỹ thuật</p> <p>4.1 Các chỉ tiêu cảm quan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trạng thái: Dạng lỏng</li> <li>- Màu sắc: Màu vàng sáng đến màu vàng hơi đỏ</li> <li>- Mùi: Không mùi hoặc mùi trung tính, không có mùi ôi khét.</li> <li>- Vị: Không vị</li> </ul> <p>4.2 Các chỉ tiêu lý hóa</p> <table border="1" data-bbox="566 996 1449 1487"> <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-xít</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>≥ 100</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>Vitamin A (bổ sung)</td> <td>IU/100 g</td> <td>≥ 9200</td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td>Vitamin E</td> <td>mg/100 g</td> <td>≥ 10</td> </tr> <tr> <td>9.</td> <td>Omega 3</td> <td>g/100 g</td> <td>≥ 3</td> </tr> <tr> <td>10.</td> <td>Omega 6</td> <td>g/100 g</td> <td>≥ 40</td> </tr> <tr> <td>11.</td> <td>Omega 9</td> <td>g/100 g</td> <td>≥ 25</td> </tr> <tr> <td>12.</td> <td>Gamma Oryzanol</td> <td>mg/100 g</td> <td>≥ 300</td> </tr> <tr> <td>13.</td> <td>Phytosterol</td> <td>mg/100 g</td> <td>≥ 300</td> </tr> <tr> <td>14.</td> <td>Cholesterol</td> <td>g/100g</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	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 (wijs)	g I-ốt/100g dầu	≥ 100	5.	Chất béo toàn phần	%	≥ 99,5	6.	Trị số Peroxyt	Meq. O2/kg dầu	≤ 10	7.	Vitamin A (bổ sung)	IU/100 g	≥ 9200	8.	Vitamin E	mg/100 g	≥ 10	9.	Omega 3	g/100 g	≥ 3	10.	Omega 6	g/100 g	≥ 40	11.	Omega 9	g/100 g	≥ 25	12.	Gamma Oryzanol	mg/100 g	≥ 300	13.	Phytosterol	mg/100 g	≥ 300	14.	Cholesterol	g/100g	0
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 (wijs)	g I-ốt/100g dầu	≥ 100																																																											
5.	Chất béo toàn phần	%	≥ 99,5																																																											
6.	Trị số Peroxyt	Meq. O2/kg dầu	≤ 10																																																											
7.	Vitamin A (bổ sung)	IU/100 g	≥ 9200																																																											
8.	Vitamin E	mg/100 g	≥ 10																																																											
9.	Omega 3	g/100 g	≥ 3																																																											
10.	Omega 6	g/100 g	≥ 40																																																											
11.	Omega 9	g/100 g	≥ 25																																																											
12.	Gamma Oryzanol	mg/100 g	≥ 300																																																											
13.	Phytosterol	mg/100 g	≥ 300																																																											
14.	Cholesterol	g/100g	0																																																											

#### 4.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật:

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

#### 4.4 Hàm lượng kim loại nặng:

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

#### 4.5 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

## II. Hạt nêm

### 1. Thành phần:

Muối, chất điều vị ( 621, 631, 627), đường, tinh bột sắn, hỗn hợp nguyên liệu tươi ( thịt heo 0,83g , cà rốt 0,24 g, hành 0,15g, tỏi 0,10g, xương và tuỷ 0,03g) : 3,25g\* , dầu gạo lứt tinh luyện ( 1%), hương liệu tổng hợp, đạm thực vật thủy phân, tiêu, bột nghệ, phẩm màu tự nhiên ( 160a (iii)).

\* Tính trên 100g sản phẩm

Sản phẩm có chứa nguyên liệu nguồn gốc đậu nành.

### 2. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- NSX : 15 tháng trước hạn sử dụng
- Thời hạn còn sử dụng tối thiểu 2/3 hạn sử dụng.

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

- Tổng trọng lượng: 200g
- Sản phẩm được chứa trong bao bì màng ghép PET/MPET/LLDPE đảm bảo phù hợp với quy định hiện hành về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với bao bì đựng thực phẩm.

### 4. Yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

- 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 hoà, không có mùi vị lạ.
- + Trạng thái đặc trưng khác: không có
- Thông tin dinh dưỡng:

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
Dung sai giá trị dinh dưỡng $\pm 20\%$ giá trị công bố		

- Các chỉ tiêu vi sinh vật:

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	$10^2$

- Chỉ tiêu độc tố vi nấm:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	$\mu\text{g}/\text{kg}$	5
2	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g}/\text{kg}$	10
3	Ochratoxin A	$\mu\text{g}/\text{kg}$	30

- Hàm lượng kim loại nặng

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

2

Bánh quy

1. Thành phần: Bột lúa mì, nho khô không hạt, dừa sấy, muối, bột sữa tách béo, dầu thực vật (dầu dừa - chứa chất chống oxy hóa (INS 307b)), si rô glucose, trứng, đường, bơ (từ sữa) (17,16%), chất tạo xốp (INS 503(ii)), hương liệu nhân tạo (vani).
2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 tháng kể từ ngày sản xuất.

Thời hạn còn sử dụng tối thiểu 2/3 hạn sử dụng.

3. Quy cách: hộp 681 g,

4. Sản phẩm đảm bảo an toàn thực phẩm:

- Có các thành phần đáp ứng tối thiểu các kết quả thử nghiệm sau:

STT/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result
1	Nơ tiêu hóa /Total dietary fiber	g/30g	0.93
2	Đường tổng (tính theo glucose) /Total sugar (as glucose)	g/30g	5.70
3	Carbohydrat /Carbohydrate	g/30g	18.49
4	Năng lượng /Calories	kcal/30g	153
5	Béo /Fat	g/30g	7.89
6	Đạm /Protein	g/30g	1.95
7	Cholesterol /Cholesterol	mg/30g	7.14
8	Béo bão hòa /Saturated Fat	g/30g	6.172
9	Trans Fat /Trans Fat	g/30g	Không phát hiện/ Not detected
10	Natri (Na) /Sodium	mg/30g	48
11	Đường thêm vào /Added sugars	g/30g	5
12	Độ ẩm /Moisture	%	4.73
13	Melamine /Melamine	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected
14	Parulin /Parulin	µg/kg	Không phát hiện/ Not detected
15	<i>Bacillus cereus</i> / <i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	< 10
16	<i>Clostridium perfringens</i> / <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	< 10
17	Coliforms /Coliforms	CFU/g	< 10
18	<i>Escherichia coli</i> ( <i>E. coli</i> ) / <i>Escherichia coli</i> ( <i>E. coli</i> )	MPN/g	0
19	Nấm men, nấm mốc /Yeast & mold	CFU/g	< 10

3

Nước  
mắm

1. Thành phần:

- Thành phần chính (>97%): nước mắm cốt ( cá, muối), nước muối, đường
- Thành phần khác (<3%): Chất điều vị (639, 621, 635, 620, 640), chất điều chỉnh độ acid (260, 330), hương cá hồi tổng hợp, chất bảo quản (211), chất ổn định (415), chất tạo màu (beet red, caramen nhóm I) tự nhiên, chiết xuất trái dành dành, chất tạo ngọt aspartam tổng hợp

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ

		<p>ngày sản xuất. Thời hạn còn sử dụng tối thiểu 2/3 hạn sử dụng.</p> <p>3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quy cách đóng gói:</li> <li>+ Đóng chai với thể tích 20°C: 500ML.</li> <li>+ Chai: Thủy tinh</li> <li>+ Nắp: Kim loại</li> <li>+ Thùng: Giấy carton</li> </ul> <p>Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:</p>
4	Hạt Nêm	<p>1. Thành phần: Muối I-ốt (45%), chất điều vị Mononatri L-glutamat, đường, bột sắn, bột thịt và bột chiết xuất xương ống &amp; tủy và bột thịt thăn (21 g)** hương thịt tổng hợp, mỡ, chất ổn định 1442, chất điều vị Dinatri 5'- Ribonucleotid, chất điều vị Dinatri 5'-Inosinat, bột chiết xuất nấm men, hương nước dùng giống tự nhiên, bột lên men từ đậu tương, chất điều vị Glycin, màu thực phẩm tự nhiên (Caramen nguyên chất), chiết xuất trái dành dành. Sản phẩm có chứa trứng, đậu nành, sữa và lúa mì.</p> <p>2. Tổng trọng lượng: 536g)</p> <p>3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 tháng kể từ ngày sản xuất, sản phẩm còn nguyên bao bì và giữ theo đúng điều kiện bảo quản. Thời hạn còn sử dụng tối thiểu 2/3 hạn sử dụng.</p> <p>4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Màng phức hợp đóng trong thùng carton, các loại chất liệu này phù hợp với “ Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.</li> </ul>
5	Cà phê	<p>1. Thành phần:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cà phê sữa: Đường, bột kem không sữa, cà phê hòa tan (14%), bột cốt dừa, muối i-ốt, chất điều chỉnh độ acid (INS 500(ii)), hương liệu dùng trong thực phẩm (Cà phê, sữa, vani, socola), maltodextrin.</li> <li>- Cà phê sữa dừa: Đường, bột kem không sữa, bột cốt dừa ( 7,5%(, cà phê hòa tan (6%), muối i-ốt, chất điều chỉnh độ acid (INS(ii)), hương cà phê và hương nhân sâm tổng hợp dùng trong thực phẩm.</li> <li>- Cà phê nhân sâm: Cà phê hòa tan (10.5%), bột kem không sữa, đường, chiết xuất nhân sâm, muối i-ốt, chất điều chỉnh độ acid (INS 500(ii)), hương cà phê và hương nhân sâm tổng hợp dùng trong thực phẩm.</li> <li>- Cà phê hòa tan Socola và bạc Hà: Cà phê sáy lạnh hòa tan (7.5%), đường, bột kem không sữa, bột cacao, muối i-ốt, chất điều chỉnh độ acid (INS 500(ii)), hương tổng hợp ( cà phê, socola, bạc hà) dùng trong thực phẩm.</li> <li>- Cà phê muối: Bột kem không sữa, đường, cà phê hòa tan</li> </ul>

		<p>(8.0%), muối (1.4%), bột kem tạo bọt, chất điều chỉnh độ acid (INS 500(ii)), hương tổng hợp dành cho thực phẩm.</p> <p>2. Thời hạn sử dụng: Ngày sản xuất: 24 tháng trước hạn sử dụng “HSD”</p> <p>3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong túi màng ghép nhôm, bên ngoài là hộp giấy. Bao bì đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế. Quy cách đóng gói: Hộp 15 gói 16 gam. Quy cách đóng gói có thể thay đổi tùy theo nhu cầu sản xuất kinh doanh</p> <p>4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm</p> <table border="1" data-bbox="587 660 1428 884"> <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>2</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Aflatoxin tổng số</td> <td>µg/kg</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Ochratoxin A</td> <td>µg/kg</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="571 907 1412 1120"> <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>Hàm lượng Chì (Pb)</td> <td>mg/kg</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Hàm lượng Cadimi (Cd)</td> <td>mg/kg</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Hàm lượng Arsenic (As)</td> <td>mg/kg</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Hàm lượng thủy ngân (Hg)</td> <td>mg/kg</td> <td>0,05</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="571 1142 1420 1377"> <thead> <tr> <th>TT</th> <th>Thành phần dinh dưỡng</th> <th>ĐVT</th> <th>BOOST</th> <th>CHILL</th> <th>LIFE</th> <th>CRUSH</th> <th>ROCK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Năng lượng</td> <td>kcal</td> <td>437,98</td> <td>455,99</td> <td>433,75</td> <td>449,7</td> <td>451,46</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Chất đạm</td> <td>g</td> <td>3,58</td> <td>3,02</td> <td>2,71</td> <td>3,55</td> <td>2,56</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Chất béo</td> <td>g</td> <td>11,66</td> <td>15,99</td> <td>11,67</td> <td>14,58</td> <td>15,94</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Carbohydrat</td> <td>g</td> <td>79,68</td> <td>75</td> <td>79,47</td> <td>76,07</td> <td>74,44</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Đường tổng số</td> <td>g</td> <td>36,18</td> <td>35,04</td> <td>35,48</td> <td>38,46</td> <td>33,39</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Natri</td> <td>mg</td> <td>412</td> <td>403</td> <td>424</td> <td>297</td> <td>861</td> </tr> </tbody> </table>	TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	1	Aflatoxin B1	µg/kg	2	2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4	3	Ochratoxin A	µg/kg	10	TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	1	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	2,0	2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0	3	Hàm lượng Arsenic (As)	mg/kg	1,0	4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05	TT	Thành phần dinh dưỡng	ĐVT	BOOST	CHILL	LIFE	CRUSH	ROCK	1	Năng lượng	kcal	437,98	455,99	433,75	449,7	451,46	2	Chất đạm	g	3,58	3,02	2,71	3,55	2,56	3	Chất béo	g	11,66	15,99	11,67	14,58	15,94	4	Carbohydrat	g	79,68	75	79,47	76,07	74,44	5	Đường tổng số	g	36,18	35,04	35,48	38,46	33,39	6	Natri	mg	412	403	424	297	861
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa																																																																																											
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2																																																																																											
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4																																																																																											
3	Ochratoxin A	µg/kg	10																																																																																											
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa																																																																																											
1	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	2,0																																																																																											
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0																																																																																											
3	Hàm lượng Arsenic (As)	mg/kg	1,0																																																																																											
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05																																																																																											
TT	Thành phần dinh dưỡng	ĐVT	BOOST	CHILL	LIFE	CRUSH	ROCK																																																																																							
1	Năng lượng	kcal	437,98	455,99	433,75	449,7	451,46																																																																																							
2	Chất đạm	g	3,58	3,02	2,71	3,55	2,56																																																																																							
3	Chất béo	g	11,66	15,99	11,67	14,58	15,94																																																																																							
4	Carbohydrat	g	79,68	75	79,47	76,07	74,44																																																																																							
5	Đường tổng số	g	36,18	35,04	35,48	38,46	33,39																																																																																							
6	Natri	mg	412	403	424	297	861																																																																																							
6	Túi in logo 25x35	<p>Kích thước 25*35</p> <p>1.Thành phần: làm từ nhựa nguyên sinh PP, hạt Taical trắng, hạt màu trắng sứ</p> <p>2.Thời hạn sử dụng 36 tháng kể từ ngày sản xuất. Thời hạn còn sử dụng tối thiểu 2/3 hạn sử dụng.</p> <p>3.Quy cách đóng gói phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của bộ Y tế</p> <p>Chất liệu bao gói: PP - PE 143</p> <p>Bao bì trung gian và bao bì ngoài là Bao PP hoặc hộp carton.</p> <p>Quy cách bao gói: 1kg-5kg</p> <p>Hàm lượng phụ gia trong giới hạn cho phép của Thông tư 24/2019/TT-BYT.</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 theo thời hạn sử dụng của sản phẩm 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-HSDT.

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

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

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

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