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 Công ty TNHH Sumitomo Electric Interconnect Products Việt Nam nhân dịp Tết Nguyên đán Bính Ngọ năm 2026
- Nguồn vốn: Ngân sách Công đoàn Công ty TNHH Sumitomo Electric Interconnect Products 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 3, TS 6, Khu công nghiệp Tiên Sơn, Xã Đại Đồng, Tỉnh Bắc 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:

- Chủng 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 kỹ mã hiệu/ nhãn hiệu/ hãng sản xuất cho một đơn vị hàng hóa yêu cầu; không đề xuất "tương 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 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 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-HSDT 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	Gia vị	Đính kèm thông số 1
2	Bánh kẹo	Đính kèm thông số 2

ĐÍNH KÈM THÔNG SỐ 1

STT	Tên sản phẩm	ĐVT
1	Dầu ăn 1L	Chai
2	Dầu ăn 1L	Chai
3	hạt nêm 900g	Gói
4	mì chính 400gr	Gói
5	nước mắm 750ml	Chai
6	Nước Tương 330ml	Chai
7	nước tương tỏi ớt 330ml	Chai
8	Tương ớt 500g	Chai

I. THÔNG SỐ HỘP ĐỰNG SẢN PHẨM

Nội dung	Thông số
Màu sắc	Hệ màu CMYK
Chất liệu	Hộp làm từ chất liệu giấy duplex 230, catton bồi sóng E hệ in màu CYMK, cán mờ bế dán thành phẩm
Kích thước (dài x rộng x cao)	
Chất liệu quai hộp	Nhựa PP (Polypropylene)
Kích thước quai hộp	150mm

II. THÔNG SỐ KỸ THUẬT SẢN PHẨM

II.1&2 Dầu ăn 1L

1.Thành phần : 100% dầu đậu nành nguyên chất,Vitamin A palmitat.
Thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng.

2. Dung tích : 1lít

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

-Quy cách đóng gói : thể tích thực ở 20 độ C: 1 lít

-Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong chai nhựa Pet(bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm)

4. Thời hạn sử dụng

- Ngày sản xuất : 24 tháng trước hạn sử dụng.
  Hạn sử dụng : + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)
  + Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

5. 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

6. Các chỉ tiêu lý hóa

STT	Chỉ tiêu chất lượng	Đơn vị tính	Mức yêu cầu
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	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/100 g	≥ 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

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số TB nấm men - nấm mốc	CFU/g	0
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	0
5	Salmonella	CFU/25ml	Không Phát Hiện
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	1000

8. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	mg/kg	0,1
2	As	mg/kg	0,1

9. Hàm lượng hoá chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA

1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	15

II.3 HẠT NÊM

1. Thành phần:

Muối I-ốt (41 %), chất điều vị Mononatri L-glutamat, đường, bột sắn, bột thịt và bột chiết xuất xương ống & tủy và bột thịt thăn (21g)**, hương thịt tổng hợp, mỡ, chất ổn định 1442, chất điều vị Dinatri 5'- Ribonucleotid, chất điều vị Dinatri 5'-inosinat, hương nước dùng tổng hợp, bột chiết xuất nấm men, bột lên men từ đậu tương, màu thực phẩm Beta- caroten tổng hợp.

Sản phẩm có chứa trứng, đậu nành, sữa, bột mì và cá

** trên 1 kg sản phẩm

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 theo:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT
- QCVN 8-2:2011/BYT

3. Trọng lượng: 900g.

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

- Quy cách đóng gói: 900 g/gói
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong màng phức hợp, 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 QCVN 12-1:2011/BYT" của Bộ Y Tế.

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)

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	Yêu cầu
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$4.50x10^2$
2	Coliforms	CFU/g	<10
3	Staphylococcus aureus	CFU/g	<10
4	E.coli MPN - Quan	MPN/g	0
5	Salmonella	/25g	Âm tính
6	Tổng số TB nấm men - nấm mốc	CFU/g	<10

7. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Arsenic (As)	mg/kg	Không phát hiện

2	Chì (Pb)	mg/kg	Không phát hiện
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	Không phát hiện
4	Cadmium (Cd)	mg/kg	Không phát hiện

8. Hàm lượng độc tố vi nấm

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Aflatoxins B1	µg/kg	Không phát hiện
2	Aflatoxins (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	Không phát hiện

II.4 MÌ CHÍNH 400GR

1. Thành phần:

Mononatri L-glutamat tinh khiết 99+% (chất điều vị).

(Thành phần Mononatri L-glutamat được sản xuất tại Việt Nam, nhập khẩu từ Thái Lan, nhập khẩu từ Indonesia: Được sản xuất từ nguyên liệu thiên nhiên là mía đường và khoai mì (sắn))

2. **Khối lượng :** 400G

3. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì**

Sản phẩm đựng trong túi nhựa PE (bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế)

4. Thời hạn sử dụng

- Ngày sản xuất : 60 tháng trước hạn sử dụng.
- Hạn sử dụng : Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

5. Yêu cầu kỹ thuật:

- **Trạng thái** : Tinh thể hoặc bột tinh thể.
- **Màu sắc** : Màu trắng.
- **Mùi** : không mùi
- **Vị** : Vị UMAMI đặc trưng.

6. Các chỉ tiêu chỉ điểm chất lượng, giá trị dinh dưỡng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Độ tan	-	Dễ tan trong nước, ít tan trong ethanol, thực tế không tan trong ether
2	Glutamat	-	Phải có phản ứng đặc trưng của Glutamat

3	Natri	-	Phải có phản ứng đặc trưng của natri
4	Giảm khối lượng khi làm khô (Sấy tại 98°C trong 5 giờ)	%	≤ 0,5
5	pH (dung dịch mẫu thử 1/50)	-	6,7 ~ 7,2
6	Góc quay cực riêng (Dung dịch mẫu thử 10% (kl/tt) trong acid hydrocloric 2N $[\alpha]^{D}_{20}$)	(°)	+ 24,8° ~ +25,3°
7	Clorid	%	≤ 0,2
8	Acid pyrrolidon carboxylic	-	Đạt yêu cầu
9	Hàm lượng mononatri L-glutamat monohydrat (tính theo chế phẩm đã làm khô)	%	≥ 99,0

7. Hàm lượng kim loại nặng :

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	1,0

II.5 NƯỚC MẮM 750ML

1. Thành phần

Thành phần chính (> 95 %): nước mắm cốt (cá, muối), nước muối, đường

Thành phần khác (<5 %): chất điều vị (621, 640, 639, 635, 620), chất điều chỉnh độ acid (330, 260), hương liệu (tổng hợp, giống tự nhiên), chất tạo màu (caramen nhóm I, beet red) tự nhiên, D-xylose, chất bảo quản (211), chất ổn định (415), hỗn hợp chiết xuất Yucca, chiết xuất trái dành dành, chất tạo ngọt aspartam tổng hợp

2. Khối lượng: 750 ml

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

Quy cách đóng gói:

+ Đóng chai với thể tích thực: 750 ml

Chất liệu bao bì:

+ Chai: Nhựa

+ Nắp: Nhựa

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

Hạn sử dụng, bảo hành : + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)
+ Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

5. Các chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: Thể lỏng, trong, sánh
- Màu: Màu vàng nâu đến nâu cánh gián
- Mùi, vị: Thơm đặc trưng của nước mắm. Vị ngọt hậu của đạm, mặn vừa phải, không có vị lạ

6. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa

1	Hàm lượng Nitơ tổng số	g/1	≥ 12
2	Tỷ lệ Nitơ axit amin trên Nitơ tổng số	%	≥ 40
3	Tỷ lệ Nitơ amoniac trên Nitơ tổng số	%	≤ 35
4	Hàm lượng muối (NaCl)	g/1	207,3 – 230,1

7. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	**Tên chỉ tiêu**	**ĐVT**	**Mức tối đa**
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	10^4
2	Clostridium perfringens	CFU/ml	10
3	Escherichia coli	CFU/ml	Không có
4	Coliforms	CFU/ml	10^2
5	Staphylococcus aureus	CFU/ml	3
6	Salmonella	CFU/25 ml	Không có
7	Vibrio parahaemolyticus	CFU/ml	10

8. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	**Tên chỉ tiêu**	**ĐVT**	**Mức tối đa**
1	Hàm lượng chì (Pb)	Mg/l	2.0
2	Hàm lượng arsen (As) vô cơ	Mg/l	1.0
3	Hàm lượng cadmi (Cd)	Mg/l	1.0
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	Mg/l	0.05

II.6 Nước Tương 330ml

1. **Thành phần**: Nước, muối, khô đậu nành 40,4 g/l, chất điều vị (621, 635), đường, chất tạo màu caramen nhóm I tự nhiên, chiết xuất nấm men, chất điều chỉnh độ acid (260, 330), hương liệu (tổng hợp, tự nhiên), chất ổn định (415), chất bảo quản (211), chất tạo ngọt (aspartam, acesulfam kali) tổng hợp, bột chiết xuất nấm hương Shiitake 200 mg/l, kali iodat 18 mg/l
2. **Thời hạn sử dụng sản phẩm**: Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
   Hạn sử dụng: Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)
3. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
   Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong chai nhựa PET và nắp nhựa PE, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y tế.
   Đóng chai với thể tích thực: 330 ml
4. **Các chỉ tiêu cảm quan:**
   Trạng thái: Thể lỏng, hơi sánh, có thể có cặn mịn ở đáy chai.
   Màu: Màu nâu cánh gián đến màu nâu đậm.
   Mùi, vị: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm nước tương được chế biến từ khô đậu nành. Vị mặn vừa phải, chua ngọt hài hòa, hậu vị không đắng. Không có mùi, vị lạ.
   Trạng thái đặc trưng khác nếu có: Không.
5. **Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu**

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	Hàm lượng Nitơ tổng số	g/l	≥ 4,3
2	Hàm lượng muối (NaCl)	g/l	88,1-163,5
3	Hàm lượng acid tính theo acid acetic (Độ chua)	g/l	4,5-8,4
4	Hàm lượng protein	g/100ml	≥ 2,7
5	Hàm lượng Iodine (*)	Mg/100ml	≥ 0,66

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	10^4
2	Clostridium perfringens	CFU/ml	10
3	Escherichia coli	CFU/ml	Không có
4	Coliforms	CFU/ml	10^2
5	Staphylococcus aureus	CFU/ml	3
6	Salmonella	CFU/25 ml	Không có
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/ml	10

7. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	Mg/l	2,0
2	Hàm lượng arsen (As) vô cơ	Mg/l	1,0
3	Hàm lượng cadmi (Cd)	Mg/l	1,0
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	Mg/l	0,05

II.7 NƯỚC TƯƠNG TỎI ỚT 330ML

1. **Thành phần**: Nước, muối, khô đậu nành 65 g/l, ớt 60 g/l, tỏi 35 g/l, chất điều vị (621, 635), chất tạo màu caramel I- Plain tự nhiên, hương đậu nành giống tự nhiên, chất điều chỉnh độ axit (330), chất bảo quản (211), chất ổn định (415), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartame, acesulfame potassium), chiết xuất ớt tự nhiên 200 mg/l, potassium iodate 14,4 mg/l
2. **Thời hạn sử dụng sản phẩm**: Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
   Hạn sử dụng: Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)
3. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
   Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong chai nhựa PET và nắp nhựa PE, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y tế.
   Đóng chai với thể tích thực: 330 ml
4. **Yêu cầu về an toàn thực phẩm** (đính kèm Phụ lục - Danh mục chi tiết chỉ tiêu và mức công bố)
   Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:
   - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số

02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm nước chấm.

- Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế, phần 6.8 Quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong gia vị và nước chấm - nhóm sản phẩm nước chấm nguồn gốc thực vật.
- Quyết định 11/2005/QĐ-BYT Quyết định về việc ban hành "Quy định về hàm lượng 3-MCPD trong nước tương, xì dầu, dầu hào" ngày 25 tháng 03 năm 2005 cho nhóm nước tương
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

5. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu

STT	**Tên chỉ tiêu**	**ĐVT**	**Mức tối đa**
1	Hàm lượng Nitơ tổng số	g/l	6,43
2	Hàm lượng muối (NaCl)	g/l	127,56
3	Chất rắn hòa tan không kể muối	g/100ml	7,56
4	Hàm lượng Acid	G axit Axetic/L	5,57

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	**Tên chỉ tiêu**	**ĐVT**	**Mức tối đa**
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	<10
2	Clostridium perfringens	CFU/ml	<10
3	Escherichia coli	CFU/ml	<10
4	Coliforms	CFU/ml	<10
5	Staphylococcus aureus	CFU/ml	<10
6	Salmonella	CFU/25 ml	Không phát hiện
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/ml	<10

7. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	**Tên chỉ tiêu**	**ĐVT**	**Kết quả**
1	Hàm lượng chì (Pb)	Mg/l	0,059
2	Hàm lượng arsen (As) vô cơ	Mg/l	Không phát hiện
3	Hàm lượng cadmi (Cd)	Mg/l	Không phát hiện
4	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	Mg/l	Không phát hiện

II.8 Tương ớt 500g

1. **Thành phần**: Nước, ớt 117 g/kg, đường, muối, chất ổn định (1422, 415), tỏi, cà chua cô đặc, dextrose, maltodextrin, chất điều vị (621, 620, 635), chất điều chỉnh độ acid (260, 330), chất bảo quản (211, 202), chiết xuất ớt

560 mg/kg, chất tạo ngọt (acesulfam kali, aspartam) tổng hợp, hương liệu tổng hợp, chất tạo màu (sunset yellow FCF, ponceau 4R) tổng hợp, chất chống oxy hóa (223, 221, 300), bột wasabi

2. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** Hạn sử dụng: 09 tháng kể từ ngày sản xuất
   Hạn sử dụng: + Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)
3. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
   Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong bao bì:
   Chai nhựa PET, Nắp nhựa PP loại 500 g
4. **Yêu cầu về an toàn thực phẩm**
   - *Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số*:
   + QCVN 8-1:2011/BYT
   + QCVN 8-2:2011/BYT

- *Thông tư của các Bộ, ngành:*
  + Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT

5. **Các chỉ tiêu sinh vật**

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	KẾT QUẢ
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	<10
2	E.Coli	MPN/g	<10
3	Coliforms	CFU/g	<10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	<10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	<10
8	Salmonella	CFU/25g	Không phát hiện

6. Hàm lượng kim loại nặng

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,02
2	Cd	Mg/kg	0,02
3	As	Mg/kg	0,02
4	Hg	Mg/kg	0,02

7. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	Không phát hiện
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	Không phát hiện

ĐÍNH KÈM THÔNG SỐ 2

STT	Tên sản phẩm	ĐVT
1	BÁNH BÔNG LAN, 288GR	Hộp
2	BÁNH QUY BƠ, 408GR	Hộp
3	BÁNH QUY, 540G	Hộp

I. THÔNG SỐ HỘP ĐỰNG SẢN PHẨM

Nội dung	Thông số
Màu sắc	Hệ màu CMYK
Chất liệu	Hộp làm từ chất liệu giấy duplex 230, catton bồi sóng E hệ in màu CYMK, cán mờ bế dán thành phẩm
Kích thước (dài x rộng x cao)	
Chất liệu quai hộp	Nhựa PP (Polypropylene)
Kích thước quai hộp	

II. THÔNG SỐ KỸ THUẬT SẢN PHẨM

II.1 BÁNH BÔNG LAN

1. Thành phần:

SOLITE - BÁNH BÔNG LAN TRÒN KEM VỊ BƠ SỮA: Bột mì, đường (14%), mạch nha, dầu thực vật (dầu cọ), chất làm ẩm (420(ii), 422, 420(i)), trứng gà, shortening, xirô fructoza, sữa tươi, bột nguyên trứng, chất ổn định (1422, 415), tinh bột bắp, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất nhũ hóa (475, 471, 322(i), 1520, 491, 470(i)), hương liệu tổng hợp (sữa, bơ sữa, trứng, bơ, vani, chanh), muối, cồn thực phẩm, chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202), chất điều vị (1104), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

SOLITE - BÁNH BÔNG LAN TRÒN KEM VỊ DÂU: Bột mì, đường (14%), mạch nha, dầu thực vật (dầu cọ), chất làm ẩm (420(ii), 422, 420(i)), trứng gà, shortening, xirô fructoza, sữa tươi, bột nguyên trứng, chất ổn định (1422, 415), tinh bột bắp, chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), chất nhũ hóa (475, 471, 322(i), 1520, 491, 470(i)), chất điều chỉnh độ acid (330), muối, hương liệu tổng hợp (sữa, dâu, trứng, bơ, vani, chanh), cồn thực phẩm, chất bảo quản (202), chất điều vị (1104), chất tạo tổng hợp (124, 160a(i)).

2. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 10 tháng.

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

3. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đóng gói kín thành từng gói nhỏ trong bao bì màng nhựa phức hợp và sau đó đóng vào hộp giấy.

Quy cách đóng gói: 288 g (16 gói x 18 g)

Solite - Bánh Bông Lan Tròn Kem Vị Bơ Sữa: 8 gói x 18 g

Solite - Bánh Bông Lan Tròn Kem Vị Dâu: 8 gói x 18 g

4. Các chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: bánh dạng hình tròn, nguyên vẹn, bề mặt không có tạp chất. Ruột bánh chín, mềm xốp.

-Màu sắc: vỏ màu vàng nhạt, không cháy khét hoặc trắng quá. Nhân màu hồng nhạt và màu vàng nhạt.

- Mùi vị: mùi thơm đặc trưng, không có mùi mốc, mùi lạ. Vị ngọt, chua nhẹ, béo đặc trưng, không có vị lạ.

6. Các chỉ tiêu sinh vật

Chỉ tiêu	Mức giới hạn		
	m	M	RU
Enterobacteriaceae	10	100	/g
Escherichia coli	0	0	/g
Salmonella	0	0	/250g
Tổng số nấm men	100	1000	/g
Tổng số nấm mốc	100	1000	/g

7. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

8.Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

II.2 BÁNH QUY BƠ

1. Thành phần

Bánh Quy Sữa: Bột mì, dầu thực vật (dầu cọ), đường, tinh bột bắp, nước đường, sữa bột béo (0,8%), mạch nha, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), muối, calci carbonat (170(i)), chất điều chỉnh độ acid (450(i)), chất nhũ hóa (322(i)), hương liệu tổng hợp (sữa, vani), chất xử lý bột (1101(i), 223).

Bánh quy bơ vị vani: Bột mì, đường, shortening, bơ (2,4%), muối i-ốt, hương liệu tổng hợp, dầu thực vật (dầu cọ), chất tạo xốp (500(ii), 503(ii), 450(i)), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

2. Trọng lượng: 408g

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Quy cách: 408 g (20 gói)Bánh được đóng gói kín bằng bao bì giấy cuộn với chất liệu BOPP/MCPP và đưa vào hộp giấy chất liệu Duplex..

Bánh Quy Bơ Vị Vani: 8 gói x 15 g

Bánh Quy Sữa: 12 gói x 24 g

4. Thời hạn sử dụng:

- Ngày sản xuất : 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Hạn sử dụng : + Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

5. Các chỉ tiêu cảm quan:

*** Bánh Quy Bơ Vị Vani**

Trạng thái (hình dạng và màu sắc): bánh có hình dạng và hoa văn khác nhau: bánh có dạng sao 8 cánh, dạng bông. Nền bánh có màu vàng (màu của bánh nướng). Bánh qua nướng không bị trắng hoặc cháy đen.

Cấu trúc: giòn, dễ tan.

Mùi vị: bánh có vị ngọt, vị thơm béo, bánh có mùi thơm đặc trưng. Không có mùi mốc, mùi hôi dầu, mùi vị lạ.

**** Bánh Quy Sữa***

- Trạng thái và cấu trúc: Bánh giòn, xốp, dễ tan
- Màu sắc: Màu vàng của bánh nướng. Bánh qua nướng không bị trắng hoặc cháy đen.
- Hình dạng: Bánh có dạng hình tròn, ở giữa có chữ thương hiệu sản phẩm.
- Mùi vị: Bánh thơm đặc trưng, hài hòa. Không có mùi thuốc, mùi lạ. Vị béo đặc trưng, không có vị lạ, vị đắng.

7. **Các chỉ tiêu vi sinh vật:**

**** Bánh Quy Bơ Vị Vani***

Chỉ tiêu	Mức giới hạn		
	m	**M**	**RU**
Enterobacteriaceae	10	100	/g
Escherichia coli	0	0	/g
Salmonella	0	0	/250g
Tổng số nấm men	100	1000	/g
Tổng số nấm mốc	100	1000	/g

**** Bánh Quy Sữa***

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10^2

1. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

9. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

II.3 BÁNH QUY

1. Thành phần

Bột mì, đường, bơ (14,8%), shortening, nhân sôcôla compound, hạt sôcôla, dừa sấy, hương liệu tổng hợp, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii), 450(i)), muối, dầu thực vật (dầu cọ), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

2. Thời hạn sử dụng:

Ngày sản xuất: 15 tháng kể từ ngày sản xuất

Hạn sử dụng: + Tối thiểu 30% (Áp dụng với hàng nhập khẩu)

+ Tối thiểu 50% (Áp dụng với hàng sản xuất trong nước)

3. Khối lượng tịnh: 540g

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Bánh được cho vào chén giấy, sau đó cho vào hộp thiếc và cuối cùng đưa vào hộp giấy. Quy cách đóng gói: 540g

5. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái (hình dạng và màu sắc): Bánh có nhiều hình dạng và hoa văn khác nhau: bánh trơn hoặc trên bề mặt và bên trong bánh có dừa sấy, hoặc có nhân sôcôla ở giữa. Kích thước các loại bánh phải cân đối và đồng đều. Nền bánh có màu vàng (màu của bánh nướng), nhân sôcôla có màu nâu. Bánh qua nướng không bị trắng hoặc cháy đen)
- Cấu trúc: Giòn, xốp, dễ tan

6. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

Chỉ tiêu	Mức giới hạn	
	m	M
Enterobacteriaceae, cfu/g	10	100
Escherichia coli, cfu/g	0	0
Salmonella, cfu/250g	0	0

Tổng số nấm men, cfu/g	100	1000
Tổng số nấm mốc, cfu/g	100	1000

7. Hàm lượng kim loại nặng:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	Mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1

8. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

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 hạn còn sử dụng cảu 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 nhiệm nghiệm thu, các thử nghiệm phục vụ nghiệm thu, vận hành và các công việc có liên quan đến công tác nghiệm thu.